PRAKTYCZNA PANI

Nr 24

DOBRA OBYWATELKA

TYGODNIK ILUSTROWANY

30 GROSZY

rok III

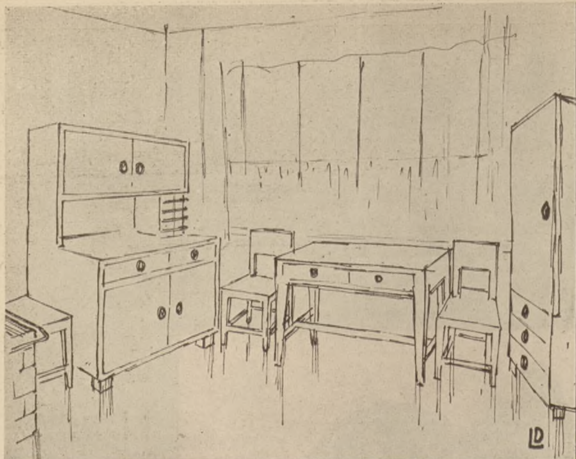
12 czerwiec 1937

NUMER TEN ZAWIERA 28 STRON TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT.

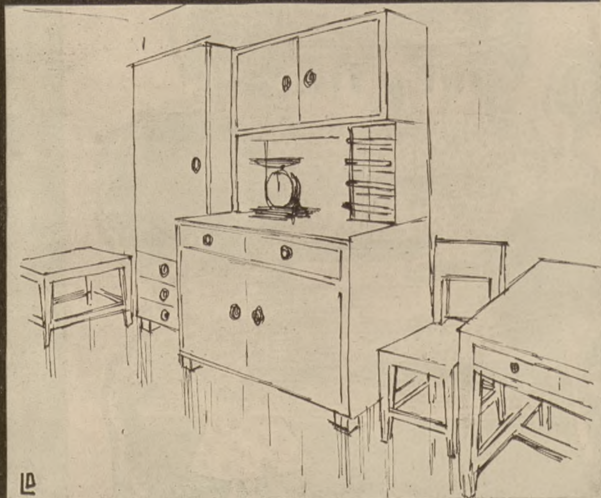


TREŚĆ:

Prenumerata miesięczna 1 złoty



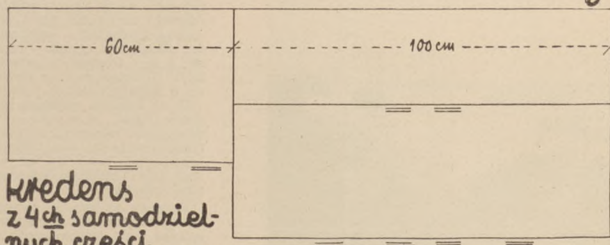
komplet mebli kuchennych



A C

rzut pionowy całości

B D



rzut poziomy całości

kredens z 4ch samodzielnych części

meble kuchenne plansza I

LD

List z Egiptu



W sferze Kanału Sueskiego

Właśnie wróciłam z kąpieli w Jeziorze Krokodylim — proszę się nie bać, krokodyli w nim nie ma... wyniosły się do Morza Czerwonego.

Otóż wróciłam do domu orzeźwiona kąpielą i zabierałam się do spożycia drugiego śniadania, składającego się, jak zwykle, z porcji krewetek i garści daktyli (kuracja witaminowo - odtłuszczająca!), gdy poczta przyniosła mi korespondencję z Europy i najświeższy, bo sprzed dwóch miesięcy numer naszej gazetki. „Praktyczna Pani" via Rabka i Kraków znalazła swą niepraktyczną abonentkę aż tutaj, a więc ni mniej ni więcej jak tylko na pograniczu Afryki i Azji.

Rozsypuję daktyle, wywracam krewetki (à propos krewetek, niech żyje Lesseps! — nigdzie nie są tak smaczne i tłuste jak w sferze Kanału Sueskiego...) ...Rozcinam numer, coś dla mnie... artykuł pani Dżennet Dżabagi o kobiecie egipskiej. Nie jestem stałą mieszkanką Egiptu, ale przebywam tu co roku po kilka miesięcy, trochę dla zdrowia, a trochę, że się tak wyrażę, „z urzędu", a więc w kraju dawnych faraonów czuję się jak u siebie, co mówię, lepiej niż u siebie w... Rabce, bo od czasu, gdy za pośrednictwem „Naszej skrzynki" wynajęłam pokój, bardzo zresztą miłej osóbce, w Rabce nie czuję się już u siebie.

Artykuł o kobiecie egipskiej przeczytałam jednym tchem. Nie chcę polemizować z szanowną autorką, gdyż może pod nazwiskiem tureckim ukrywa się jakaś Egipcjanka, która dziwnym zbiegiem okoliczności nauczyła się po polsku (język polski nie jest znowu tak trudny, zwłaszcza dla Turczynek i Arabek!), zresztą, jak mówi Koran, a może tylko Sunna: „nie krytykuj, abyś nie była krytykowana", pozwolę sobie tylko do artykułu pani Dżabagi dorzucić kilka szczegółów.

Kto widział fellaszkę (wieśniaczkę) egipską, pracującą w ogrodzie, opatrującą bydło, noszącą ciężary, ten musi przyznać, że pracuje ona ciężko i umie pracować. W niektórych okolicach Górnego Egiptu, praca w polu uważaną jest przez mężczyzn za hańbiącą i cały jej ciężar spada na barki kobiet, wywiązują się one z tego wcale nienajgorzej.

Jeden z wybitnych znawców Egiptu, sir Willcocks, powiada o fellaszce, iż jest ona „par excelence", kapitalistyczna i stanowi na wsi główną siłę oszczędnościową i organizacyjną. Cytuje ciekawy przykład pewnej wsi, gdzie fellaszki ulokowały (nie w banku rolnym, ale u swych mężów!) w drobnych pożyczkach aż 6.000 funtów.

Maluczko, a będziemy świadkiem tworzenia się w Egipcie spółdzielni gospodyń wiejskich... Ale à propos „naszej spółdzielni" — zgłaszam jeden udział, taki egipsko - rabczański, a że: „frontem do naszej waluty!" — wpłacę go nie w piastrach, ale w zwykłych złotych polskich.

Co do fellaszek egipskich zapomniałam dodać, iż w roku zeszłym, na wystawie rolniczej w Kairze, spotykałam ich bardzo wiele; przybywały z odległych nawet wsi w towarzystwie dzieci i obładowanych prowiantami osiołków.

Rozwody na wsi są zjawiskiem niezmiernie rzadkim. Kobieta muzułmańska może jednak uzyskać rozwód, jeżeli przedłoży dowody zaniedbania lub złego obchodzenia się z nią męża. Rozwiedziony płaci żonie alimenta przez rok i daje na utrzymanie dzieci (chłopców do lat 7, dziew-



Kanał Sueski.

cząt do lat 9), w razie powtórnego zamążpójścia kobieta może (ale nie musi) oddać swe dzieci na wychowanie matce.

Kobieta egipska, wychodząc za mąż, wnosi ze sobą posag w meblach, sprzętach domowych itp., równy wartości tej sumy, którą płaci za nią jej narzeczony. W razie rozwodu odbiera nie tylko swe rzeczy, ale i zapłacone za nią pieniądze.

Trzeba przyznać, iż w sporach między małżonkami sądy tutejsze coraz to częściej rozstrzygają je na korzyść płci słabszej.

Zapoczątkowana emancypacja kobiet nie ma tu wielkich widoków. Kobiety tutejsze nie są takimi indeferentkami jak Turczynki i ściśle się stosują do przepisów religijnych. Zarówno na wsi jak i w mieście, — we wszystkich warstwach społecznych, mężowie pełnią tu rolę „panów i władców“ — pod tym względem Egipt, tkwi dotad w szczęśliwym dla mężczyzn średniowieczu.

A. Hłasko - Pawlicowa
Ismailia (Egipt)

Zatopiona wyspa i zemsta krokodyla

W kraju spalonym słońcem i zasypanym piaskiem pustyni, jakim jest Górny Egipt, Assuan (dawna historyczna Syene) stanowi prawdziwą oazę.

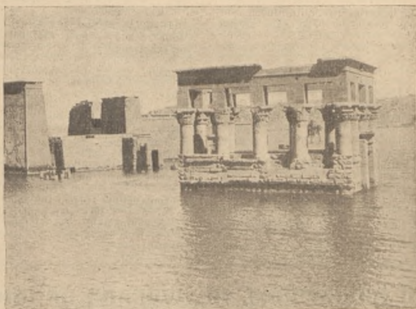
Oryginalne piękno tego miasta, położonego przy pierwszej katarakcie Nilu, a więc na granicy Nubii, o tysiąc kilometrów od Kairu i reszty cywilizowanego Egiptu oddalonej, polega przede wszystkim na krajobrazie pełnym świeżości, życia i wesela.

Na wschodnim brzegu Nilu rosną gaje palmowe, a niskie domy miasta ciągną się na ich tle. Przeciwległy brzeg ukazuje złocistą pustynię z piętrzącym się łańcuchem skalistych wyżyn. Wybrzeże, ujęte aleją starych drzew, oraz międzynarodowe hotele komfortowe robią wrażenie uzdrowiska europejskiego, ale snujące się postacie różnych plemion afrykańskich, bardzo wschodnie i bardzo kolorowe, nie pozwalają ani na chwilę zapominieć o bliskości „serca“ Afryki; bliskość tę odczuwa się zwłaszcza w tutejszych bazarach, przepełnionych towarem z Sudanu: bronią, batami hipopotamowymi, torbami ze skóry krokodylej, strusimi piórami, drobiazgami z kości słoniowej itp.

Największą wszakże atrakcją Assuanu jest wyspa File. Za czasów faraonów poświęcona bogini Izydzie, umajona bukietami drzew najrzadszych, pomiędzy którymi bielały kolumnady sześciu wspaniałych świątyń — wyspa ta jest dziś w całości zatopiona... Dzieła zniszczenia boskiej File dokonał inżynier Willcocks, twórca tamy assuańskiej; dla celów gospodarczych *) poświęcił piękną wyspę i na wieczne czasy pogrążył ją w nurtach Nilu. Tylko podczas niskiego stanu wody wynurzają się tu i ówdzie zabytkowe ruiny i zdobne głowice kolumn zdają się prosić nieba o pomstę, za ten akt dobrodziejstwa dla żywych, ale okrutnego barbarzyństwa względem zmarłych...

A teraz, Szanowne Czytelniczki, posłuchajcie bajki arabskiej o „królu krokodylów“... działo się to przy granicy Nubii, na brzegu romantycznej File.

Mieszkańcy tej wyspy, dzielni fellachowie, widywali pomiędzy tłumem większych i mniejszych krokodylów, lubiących się wygrzewać na słońcu, jednego niezwykłej wielkości. Był to



File — świątynia Izydy.

Luidzi — król krokodylów. Nie można powiedzieć, aby szkodził ludziom. Pożerał tylko tych, co z powołania musieli być nieostrożnymi: biednych „nosiwodów“ wiejskich, którzy, stojąc po pas w wodzie, napełniali swe „gerby“ z koziej skóry. Dziewczęta wiejskie przychodziły co rana czerpać wodę z Nilu, a leżący w pobliżu krokodyl spoglądał na nie obojętnym wzrokiem. Ale raz przyszła Fatma, piękna córka szeika; Luidzi spojrzał... i zapłonął miłością.

Od tej chwili stał się łagodny jak baranek, nie porywał „nosiwodów“, nie pożerał kąpiących się bawołów, żył tylko rybami i muszlami, a bardziej jeszcze widokiem Fatmy.

Ale ta wkrótce przestała przychodzić i połączyła się związkiem małżeńskim z synem pustyni, młodym Abdallą.

Mijały dnie, tygodnie, miesiące, a król krokodylów wciąż czekał na Fatmę. Nareszcie zobaczył ją... szła z dzbankiem po wodę, trzymając na ręku kilkumiesięcznego chłopczyka. Wstrząsnęło się serce krokodyla i pogrążył się w nurty rzeki, by ukryć swą rozpacz przed ludźmi.

I znowu mijały tygodnie i miesiące, wiele wody upłynęło w Nilu, a nikt nie widział króla krokodylów.

Aż razu pewnego, było to święto rzeki, bawił się mały Tafik w gronie rówieśników w piasku nadbrzeżnym. Piękna Fatma siedziała opodal. Krokodyl ukryty w pobliżu, przyczołgał się cichaczem, uderzył ogonem w grono bawiących się chłopców, a zanurzywszy ich w wodę, wziął tylko delikatnie w zęby Tafika i, zanim nieszczęsna matka zdołała krzyknąć, ...znikł z nim w nurtach Nilu.

Bajkę tę opowiadają, a raczej wyśpiewują przy akompaniamencie sudańskiego „tam - tam“ przewoźnicy assuańscy.

A. Hłasko - Pawlicowa
Assuan

---

*) Dzięki tamie assuańskiej woda Nilu użyźnia 200.000 hektarów dawnych nieużytków.

Kongres Chrystusa Króla w Poznaniu

Z okazji przygotowań do Kongresu Chrystusa Króla, mającego się odbyć w Poznaniu w końcu czerwca, Ks. Prymas Hlond wystosował do wiernych piękną odezwę, którą niżej podajemy.

ODEZWA J. EM. KS. PRYMASA KARDYNAŁA AUGUSTA HLONDA.

„Jest już rzeczą jasną, że bez legitymacji bezbożniczej nikt nie ma i nie będzie miał praw obywatelskich w państwach wcielonego socjalizmu czy komunizmu. W tym obiecywanym raju ziemskim tylko ci są i będą kwalifikowanymi członkami nowej społeczności, którzy posiędą pełnię czystego człowieczeństwa, odwracając się od objawionych widnokręgów wiary i doszukując się sensu życia nie we własnej duszy, lecz w materii, którą należy uczłowieczyć albo w plemiennej krwi, którą trzeba ubóstwić. Świadomość Boga, zwłaszcza Boga biblijnego, a więc Boga Stwórcy, Odkupiciela i Zakonodawcy, pozwoliłaby człowiekowi uniezależnić się duchowo od ideowego przymusu, będącego kardynalną zasadą przepowiadanej ery ludzkości wyzwolonej. Aby się w tych socjalistycznych dyktaturach politycznych, społecznych i kulturalnych człowiek mógł pomieścić, należy go zupełnie wyjałowić z wierzeń religijnych, a zwłaszcza z chrześcijaństwa. Od wyniku tej sterylizacji zależeć będzie powodzenie komunistycznych i socjalistycznych eksperymentów ustrojowych. Stąd ta nieubłagana walka z Bogiem i religią przy obłudnym głoszeniu wolności sumienia. Boga chcianoby zaliczyć do fabuł, zabobonów i wstecznictwa. W młynkach kpin i pseudonauki chcianoby spylić świętości i rozwiać je na rewolucyjne wichry wraz z popiołami kultury chrześcijańskiej. Dlatego drwi się z wierzeń niby z ciemnoty, ośmiesza się życie religijne jako maskaradę, wytwarza się sztuczną i zalęknioną atmosferę bezbożnictwa, przekonania katolickie piętnuje się jako bunt, a akty bożego kultu karze się jako zdradę rewolucji. A że to nie żarty i nie przesada, o tym świadczą wypadki, rozgrywające się w tych krajach, w których rozpoczęła się realizacja rozkosznych czasów prawdziwego socjalizmu. Na usługach bezbożnictwa stoją tam powolne trybunały rewolucyjne, siepacze, terror. O niewątpliwych zamierzeniach bezbożnictwa świadczą nie tylko ruiny tysięcy zbezczeszczonych i spalonych kościołów, klasztorów, zakładów wychowawczych i dobroczynnych, lecz przede wszystkim mordowanie biskupów, rzeź kapłanów i zakonników, tępienie katolickich działaczy i redaktorów, palenie i rozstrzeliwanie niezłomnych wyznawców Chrystusowych, wychowywanie w zasadach wojującego bezbożnictwa potomków wyrżniętych rodzin chrześcijańskich. Bezwzględność roboty bezbożniczej ujawniają zarówno wszechświatowy zasięg, jak i szatańskie natężenie propagandy antyreligijnej, prowadzonej z takim nakładem środków i pracy, tak mistrzowskimi sposobami penetracji, z tak subtelnym zakłamaniem, z tak celowym wyzyskiwaniem wszelkich niedomagań bieżącej chwili, z tak perfidnym podważaniem powagi Kościoła, że chwilami walka ta przybiera charakter apokaliptycznej rozprawy antychrysta z Bogiem.

Ułatwiły te zadania bezbożnictwu antyreligijne prądy i ruchy ostatnich stuleci. Wprzęgając umiejętnie w swą służbę grzechy przeszłości, bezbożnictwo obejmuje bez trudu spadek po wolnomyślicielstwie i laicyzmie, przepisuje bez napotykania na opór na swoje dobro pozycje liberalizmu i indyferentyzmu religijnego, żniwuje bogato na ateuszowskiej niwie wolnomularstwa, zgarnia ostatnie plony pozytywizmu. Nawet tam, gdzie jeszcze nie zdobyło władzy, wpływa na kierunek polityki, wywołuje antykościelne nastroje, wszczyna antykatolickie ruchy, stara się przeniknąć duchem laicyzmu szkołę i wychowanie, nadaje świecki ton życiu. Ująwszy zaś w swe ręce ster państwa, odsłania bez zakłopotania swe oblicze totalnie skamieniałe w bezgranicznej nienawiści do Boga i wiary.

Taka jest duchowa treść współczesnego tragizmu. Życie, które się z tego posiewu zrodzi, będzie przeklęte w pamięci pokoleń. Czasy, wcielające w sobie tego ducha, będą ohydą dziejów. Narody, które się w takiej potworności pogrążą, przejdą organizmy wywrotowe i na długo wyłączą się od twórczego kształtowania nowych czasów.

Na rozstajnych drogach świata staje znowu jakby nieziemska zjawa Chrystusowego Namiestnika. Biały starzec w aureoli nadprzyrodzonej władzy i opatrznościowego posłannictwa, naznaczony królewskim stygmatem bólu i odpowiedzialności, historycznymi encyklikami przestrzega ludzkość przed odstępstwem od prawdy, przed nowym bogobójstwem. Widzi nadciągające kataklizmy, patrzy na obraz powrotu do przeraźliwego barbarzyństwa. Nie ku materii mamy zniżać swe człowieczeństwo, lecz podnosić do Boga, który „odnowi oblicze ziemi". To też takimi przejmującymi słowy kończy Papież swą encyklikę o bezbożnym komunizmie: „Wzniósłszy ku wyżynom oczy wzmocnione siłą wiary oglądamy niejako „nowe niebo" i „nową ziemię", o których wspomina Poprzednik Nasz Piotr święty. A kiedy obietnice fałszywych proroków toną w potokach krwi i łez, z ich wiary wylanych, jaśniej w niebiańskiej piękności proroctwo Zbawiciela Bożego, wypowiedziane w Apokalipsie: „Oto nowe czynię wszystkie rzeczy". Takie jest tło i uzasadnienie Międzynarodowego Kongresu Chrystusa Króla, który w dniach 25—29 czerwca r. b. zbiera się w Poznaniu.

Przede wszystkim zajmie się Kongres zbadaniem bezbożnictwa, jako zjawiska, godzącego w religię w ogóle, a w szczególności w chrześcijaństwo. Ma ustalić jego przyczyny, określić zasięg jego wpływów i podać sposoby naprawy tych warunków, które sprzyjają bezbożnictwu i jego rozwojowi. Do tego zdania przystąpi Kongres objektywnie i bez ukrytych intencyj, nie chce bowiem ani uprawiać propagandy systemów politycznych, ani wygrywać jednych form politycznych przeciwko drugim, a tym mniej wywoływać interwencji międzynarodowych lub „wyrzucać czarty przez Belzebuba". Wprawdzie, wyświetlając fachowo i naukowo zagadnienie bezbożnictwa, nie będą mogli referenci pominąć milczeniem współczesnej rzeczywistości, w której tkwią korzenie tego zjawiska, ale ustalając przyczynowy związek bezbożnictwa także z niektórymi wypadkami i filozofiami państwowymi, nie będą się wdawali w żadne polityczne dyskusje.

Kongres ma być dalej apelem do ludzi dobrej woli, a zwłaszcza do katolików całego świata, aby w duchu wskazań ostatnich encyklik papieskich energicznie i wytrwale przeciwstawiali się bezbożnictwu, usuwając jego przyczyny i opierając się jego propagandzie. Kongres ma być ostrzeżeniem przed fatalnym nieporozumieniem, jakoby przez masowe wstępowanie katolików w szeregi komunizmu lub przez poufne stosunki z apostołami komunizmu i neopogaństwa można było osiągnąć złagodzenie walki religijnej lub nawet uzdrowić ducha socjalizmu. Kongres chce zaznaczyć, że jak w dziedzinie ustrojowej jedyną trwałą radą na komunizm jest naprawa stosunków społecznych, tak w sferze ducha i kultury najskuteczniejszym uodpornieniem przed zarazą antyreligijną jest pełnia życia nadprzyrodzonego i wysoki poziom ducha katolickie-

go. Kongres chce być wezwaniem do świętości, apostolstwa, odwagi. Chce w duszach zapalać ognie Boże, a przed znużonymi narodami rozniecić przygasające znicze prawdy.

Wreszcie ma być ten Kongres międzynarodowym hołdem, złożonym Chrystusowi Królowi przez przedstawicielstwa europejskich ludów, a więc aktem kultu i uwielbienia, przysięgą wierności, przebłaganiem za bezeceństwa i świętokradztwa bezbożników, ślubowaniem służby oddanej i twórczego apostolstwa, wnoszącego ewangeliczne tchnienie w nowe czasy i w nowe ustroje społeczności ludzkiej.

Z radością zwiastuję Polsce ten wielki sobór wiary, na którym z nami obradować będą pod przewodnictwem Legata Papieskiego Przedstawicielstwa sąsiednich i dalszych narodów, uczeni i działacze katoliccy różnych krajów, delegaci duchowieństwa świeckiego i zakonnego, liczni czcigodni Arcypasterze krajowi i zagraniczni oraz dostojni Purpuraci. Serdecznie i godnie witać będzie swych gości Polska, która tym lepiej docenia na swym posterunku doniosłość Kongresu, że po swej odbudowie politycznej instynktem dziejowym wyraźniej, niż kiedykolwiek, wyczuwa swe religijne i kulturalne posłannictwa.

Z dumą zapowiadam Międzynarodowy Kongres Chrystusa Króla swojemu królewskiemu Poznaniowi, na który z końcem czerwca zwrócone będą oczy świata katolickiego. Entuzjastycznie będzie Poznań podejmował gości z kraju i z obczyzny, otaczając ich tą dostojną uprzejmością, z której słynie. Niech się w dni Kongresu miasto zamieni w strojną i barwną świątynię ducha katolickiego! Niech na wydatki z tym obchodem połączone płyną chętne ofiary na ręce Komitetu, który z zapałem i oddaniem podjął się zaszczytnej misji zorganizowania tego wielkiego aktu religijnego.

Pragnąc, aby się do prac i uchwał Międzynarodowego Kongresu Chrystusa Króla przyłączyły oficjalnie obie Archidiecezje, zwołuję do Poznania na dzień 28 i 29 czerwca nasz doroczny Zjazd Katolicki, który na swych tłumnych zebraniach zajmie się tym samym tematem, co Kongres, czyli bezbożnictwem. Niech te szeregi zorganizowanych katolików wielkopolskich będą godnym tłem wielkiego międzynarodowego zebrania i niech wspólną modlitwa i wspólny hołd Chrystusowi Królowi tym lepiej uwydatnią jedność wiary i Kościoła.

Postanowiłem pozostawić w Poznaniu trwałą i odpowiednią pamiątkę Kongresu, a ma nią być kaplica wiecznej adoracji Najśw. Sakramentu, którą dnia 27 czerwca zainauguruję w poznańskiej Farze. Donoszę o tym swojemu wielebnemu Duchowieństwu i ukochanym Diecezjanom, wzywając ich, aby mieszkańcy miasta Poznania jak najczęściej klękali w pamiątkowej kaplicy przed Najświętszym Sakramentem, a wierni z prowincji nie omieszkali pokłonić się tam Zbawicielowi w Przenajświętszej Hostii, ilekroć przybędą do Poznania. W tej kaplicy, obok modlitw na inne prywatne i publiczne intencje, nie zaniechajmy nigdy westchnienia „Przyjdź Królestwo Twoje". Niech Chrystus króluje w polskich domach, w polskim życiu, w polskiej rodzinie, w polskiej szkole, w Państwie! Niech Chrystus nas strzeże od bezbożnictwa, niezgody, wstrząsów! Niech będzie z nami w dni pokoju i w godzinę doświadczenia!

Rzym, dnia 14 maja 1937 r.

† August Kardynał Hlond".



NA DZIEŃ 13 CZERWCA

Święty Antoni Padewski,
Obywatelu Niebieski,
Niech się święci chwała Twoja
Niech się znajdzie zguba moja.

(Odwieczna modlitewka).

Zagubiliśmy wśród życia bezdroży
Ścieżkę, co palcem naznaczona Bożym,
Do świętych celów prowadzić nas miała.

Zatraciliśmy wiarę dzieci małych
Co góry dźwiga. A duszy blask biały
Roztrwoniliśmy za uciechy ciała.

Ufność w Opatrzność, co nas ma w swej pieczy,
Broni i dźwiga, i koi, i leczy,
Już nas nie krzepi ni w nocy, ni we dnie.

Złe wiatry serca z żaru wyziębiły
I dziś błądzimy trwożnie i bez siły,
Z duszą skłóconą, bardzo, bardzo biedni!

. . . .

Kiedyśmy głodni, chorzy i bez broni,
O! nie opuszczaj nas, Święty Antoni!

Gdy nam zwątpienie Bożą Moc zasłoni,
O! nie opuszczaj nas, Święty Antoni!

Gdy nas duch cieni na manowce goni,
O! nie opuszczaj nas. Święty Antoni!

Ukaż nam drogę naszą, byśmy po niej
Do Boga doszli, o, Święty Antoni!

Boguwola.



Gzyms

Malarz Cierń wystawił swój „Gzyms". Zwykły staroświecki gzyms znad okna trzeciego piętra. A ludzie odchodzili sprzed obrazu z oczami przerażonymi, wielkimi od wmarzniętego w nie strachu. Z obrazu wiała śmierć... Czuło się, że ten gzyms za chwilę, za chwilę runie w jar ulicy i rozstrzaska tam w dole czyjąś głowę; obryzga mózgiem i krwią szary, szczerzący zęby bruk. Wybiera jeszcze: kobieta, mężczyzna czy dziecko?... „Gzyms" mówił...

Cierń często (co dzień) stawał przed swoim obrazem. Uśmiechał się do przerażonych ludzi. Był dumny, że swoją ekspresją potrafił wgryźć się w dusze widzów, że zrozumieli jego i jego „Gzyms".

— Trzeba będzie jednak wreszcie — myślał o kamiennym modelu — powiedzieć gospodarzowi, żeby ten gzyms strącili znad mojego okna, bo zwali się, do diabła, komu na łeb i zabije.

(Ciężki gzyms rzeczywiście groził zawaleniem.)

Ale żal mu było. Odkładał z dnia na dzień. Zżył się ze starym gzymsem. Oni przecież obaj któregoś przeraźliwie jasnego rana stworzyli dramat o gzymsie na przekór temu jasnemu dniowi, co pełen był radości. Dzięki nim dwom powstał ów obraz, przed którym ludzie stają i... rozumieją. Cierniowi zdawało się, że popełni podły czyn, zdradzi jedynego przyjaciela, wydając go na śmierć. Myślał o gzymsie jak o żywej istocie. Co wieczór rozmawiał z nim o sukcesach z wystawy:

— Dzisiaj jakaś starsza pani zemdlała przed obrazem...

— ...dzisiaj piękna dziewczyna rozpłakała się przed nim, żebyś widział jaka ładna!...

— ...trzy tysiące mi już za niego dają...

I nie zawiadamiał gospodarza.

— Ale przecież tam w dole ludzie, dzieci...

(Cierń kochał dzieci — przypominały mu jego dzieciństwo.)

Łamał się z sobą. Zmaganie stawało się coraz nieznośniejsze. Mijały dni. Wreszcie się zdecydował.

Trzeba raz z tym skończyć! Dla głupiego sentymentu nie może narażać ludzi. Zresztą obraz sprzedał właśnie dziś za bajońską sumę na te czasy. Trzeba utrącić model, żeby mu nie przypominał sprzedanego obrazu, nie wzbudzał żalu i tęsknoty za nim, nie drażnił.

Przed swoim domem spostrzegł Cierń z daleka zbiegowisko. Momentalnie bezwiednie spojrzał na swoje okno i gzyms. Gzymsu... nie było. Ziała tylko szara plama świeżo opadłego tynku, z której sterczały czerwone cegły jak krew... jak krew...

Wiedział.

Ale kto?...

Przyspieszył kroku. Po co się właściwie spieszy, kiedy jest za późno o jedno życie ludzkie.

Rozepchnął tłum. Znalazł się obok policji i lekarza.

Na trotuarze w odłamkach z *jego* gzymsu leżała młoda, piękna dziewczyna. Może nie była nawet ładna, ale jemu — samotnikowi, co nie patrzył na ludzi, zdawała się piękna. Walący się tynk jej nie oszpecił.

Cierń patrzył.

— Podły! podły! — myślał. — Jaki ja jestem podły! Przeze mnie ktoś, kto kocha tę kobietę, będzie cierpiał! Będzie cierpiał, aż go zgryzota zeżre, strawi...

Tępo, głupio zastanawiał się, kto będzie cierpiał najwięcej... I w tej chwili zrozumiał, że tym kimś będzie on, on, samotnik — malarz Cierń.

Bohdan Jasieńczyk - Szlesiński

Lato w Bystrej

Czasem jest tak, że gdy zbliża się urlop i lato, człowiek staje bezradny i niezdecydowany — co z sobą zrobić, gdzie wyjechać. Tutaj — za blisko Warszawy. Tam — za drogo. Tam — za gwarno, tam znów za cicho. Trzeba odpocząć, leczyć zmęczone nerwy, nie powodując jednak choroby kieszeni. Tym niezdecydowanym ludziom chcę powiedzieć o jednym urlopie, spędzonym w Bystrej na Śląsku.

Bystra leży sobie w kotlinie żywieckiej, otoczonej łańcuchem Beskidów i jest jedną z najpiękniejszych i jednocześnie najmniej znanych stacji klimatycznych w Polsce.

Pierwsze moje spotkanie z Bystrą nie należy do udanych. Aby jechać na Śląsk, trzeba go wpierw dobrze poznać z książek. Trzeba przeczytać kilka dobrych dzieł o Śląsku czy to Kossak - Szczuckiej, czy Morcinka, czy Gojawiczyńskiej.

Uniknie się wtedy wielu mylnych, a nieprzyjemnych wrażeń. Przede wszystkim do Bystrej przyjeżdża mało Polaków. Zapełniają ją w lecie Niemcy i Żydzi z Bielska, Katowic i innych pobliskich miast fabrycznych. Pierwsze zatem wrażenie, spowodowane przelotnymi spotkaniami i rozmowami w pensjonacie, sklepie, na ulicy, jest raczej niemiłe. Po tym przychodzi do głosu Śląsk i góry.

Przede wszystkim śliczna jest sama Bystra. Każdy najmniejszy spacer — to już masa wrażeń, prześlicznych widoków i perspektyw. Jeśli zaś chodzi o dalsze wyprawy, to radzę każdemu zrobić taką właśnie, kilkudniową wycieczkę, jaką ja zrobiłam. A więc wyprawa z Bystrej wczesnym rankiem, oczywiście z plecakiem, krętą drogą lasem pod górę. Pierwszy etap — to Klementynka, małe wzniesienie górskie wśród lasów, miejsce popularnych wycieczek niedzielnych całej okolicy. Po godzinie jazda dalej. I tu już zaczyna się bajka. Droga na Kamienną Płytę i Klimczok, to cudowny spacer szczytami łańcucha górskiego.

Wkoło szumią najcudniejsze górskie drzewa i jedyny w świecie zapach rozgrzanego słońcem igliwia i trawy. Dla niewprawnych właśnie turystów, Beskidy Zachodnie, w przeciwieństwie do Tatr, dają dużo więcej możliwości. Nie ma trudnej spinaczki, nie ma klamer, asekuracji linkami itp. akcesorii, niezbędnych na górskich wyprawach tatrzańskich. Tutaj po prostu idzie się przed siebie, idzie się w słońcu, w zapachu traw i ziół, w szumie drzew i wiatru. Ale najpiękniejszy odcinek drogi, to już po noclegu w Szczyrku, po wdrapaniu się na Skrzyczne — droga Skrzyczne—Barania Góra. Tylko nie trzeba się, broń Boże, spieszyć, nie trzeba pobijać żadnych rekordów turystycznych, nie trzeba pędzić na złamanie karku, ze wzrokiem utkwionym w tarczę zegarka. Patrzeć trzeba przed siebie i wokoło siebie. Iść wolno, zapomnieć o czasie, o świecie, o ludziach. Trzeba patrzeć i wchłaniać w siebie każdy powiew górskiego wiatru, każdy z mgieł wyłaniający się szczyt, każdą zalaną słońcem polanę. Może tu już nigdy w życiu nie wrócimy, trzeba przecież zamknąć w sercu i pamięci te przecudne, te niezapomniane widoki, by móc od czasu do czasu zajrzeć do nich właśnie wtedy, kiedy będzie się siedziało w mieście, przy pracy, gdy pod nogami będzie topniał rozpalony asfalt, a w uszach będą dźwięczały trąbki samochodów i autobusów. Krajobraz się zmienia. Już nie bujna, wonna trawa, lecz kosówka obejmuje nasze utrudzone stopy.

Zbocza Baraniej zielenią się młodziutkimi limbami, ludzka to już praca. Wita nas gościnne schronisko. Jesteśmy u źródeł Wisły. Schronisko — to już Towarzystwo Tatrzańskie. Dotąd były wszędzie tylko schroniska „Beskidenverein'u". I towarzystwo już inne. Nie ma zasapanych, familijnych wycieczek z Bielska i Katowic.

Nocleg na strychu (żeby taniej). Rankiem świeżym i pachnącym mycie pod studnią — i dalej — już z biegiem Wisły.

Śmieszna i dziecinna jest ta Wisełka. Dopiero o kilka kilometrów dalej wyrasta w podlotka. Na razie kręci się jak kapryśne niemowlę — i jest śliczna. Ciężko nam opuszczać góry, ale już trzeba zejść na asfaltowy szlak, co obok zameczku Pana Prezydenta biegnie ku Wiśle, znanej stacji klimatycznej. Och, zejść jak najprędzej z tych palących asfaltów. Nic nas nie obchodzi, że tu jest dancing i piżamy. Lody — owszem, a potem uciekać, uciekać od wszystkiego, co pachnie miastem.

I znów wspinamy się borem, lasem, by wylądować w schronisku na Równicy. Na Równicy jest cicho bardzo i spokojnie. Krowy mają dzwoneczki u szyi. Dźwięk ich przybliża się i oddala. Czy to naprawdę trzeba już wracać?

Na drugi dzień jeszcze Błatnia i znów Kamienna Płyta i znanym już szlakiem wracamy do Bystrej.

— Wy tu za rzadko przychodzicie — wy z Polski — powiedział do mnie mizerny kelner w schronisku „Beskidenverein'u" na Skrzycznym. Nie mam żalu, że tak właśnie się wyraził i rozumiem dobrze, co chciał powiedzieć ten blady chłopak, który przywitał nas szablonowym „morgen", jakim witał wszystkie, niemieckie przeważnie, wycieczki, a żegnał pozasłużbo-

wym uśmiechem i serdecznym — do widzenia. My z Polski, to w jego pojęciu my z serca Polski, my szczęśliwi, którzy nie mamy do zwalczania obcych wpływów, obcych kultur, obcego „drang nach Osten".

Starzy Ślązacy mówią często po niemiecku. Cóż zrobić, łatwiej im, niż po polsku.

Mówią po niemiecku, gdy są w swoim kółku, w rodzinie. Przy obcych mówią po polsku, owym przedziwnym językiem, gdzie germanizmy przeplatają się z najcudowniejszą polszczyzną, która uradowałaby serce językoznawców. Byłam świadkiem na przykład takiej sceny. Na Kamiennej Płycie rozbrzmiewa język niemiecki.

Zarządzający, obsługa, goście. Przed werandą sztuczny ogródek alpejski stara się dać złudzenie Szwajcarii. Obok mnie towarzystwo, rozmawiające po niemiecku, pragnie nabyć kilka pamiątkowych pocztówek. Okazuje się, że są, ale z okolicznościowym napisem w języku niemieckim. Towarzystwo jest niezadowolone. Rozmowa nabiera tonów ostrych. Siwawy pan, czerwieni się z gniewu, żąda stanowczo pocztówek polskich, zaczyna sam mówić po polsku, wreszcie rzuca pocztówkę niemiecką na stolik i oddala się mocno zirytowany.

Tak, Śląsk nie jest łatwy do zrozumienia. Łatwe mogą być natomiast omyłki, łatwo można go skrzywdzić zbyt pochopnym, zbyt pospiesznym sądem.

A teraz jeszcze jedno. Czy my, ludzie z centrum Polski, jadąc na urlop, powiedzmy właśnie na ten Śląsk, mamy właściwe do tej sprawy podejście. Mówiąc ściśle, czy zdajemy sobie sprawę, że spędzanie urlopu na kresach kraju, to nie tylko kwestia naszego wypoczynku, to jednocześnie pewna misja, pewna reprezentacja.

A na przykład taki obrazek. Ranek w Bystrej. Dom się budzi. Przemiła gospodyni, pani Kwaśna, już tam o coś krzyczy na syna — „ty fanatyku!". Nie wiem, co zrobił sfanatyzowany Władek i to mnie zaczyna denerwować. Na schodach prowadzi dyskurs pani doktorowa z Warszawy z 10-letnią dziewczynką, która przyniosła czarne jagody.

— Co? Dwadzieścia groszy za litr! Ależ to zdzierstwo! Wezmę pięć litrów, ale po 15 groszy. — Jagody są olbrzymie, nalane słońcem. Dziewczyna jest mała, mizerna, coś tam jeszcze tłumaczy, że długo zbiera się ten litr jagód, ale wreszcie odmierza żądaną ilość i znika.

Pani doktorowa jest oburzona. Z tego oburzenia aż wzdyma się na obfitym biuście jedwabna piżama. Z pokoju wyglądają dzieci. Są ładne, wymyte, zdrowe.

Zabierają się z punktu do jagód.

— No, widzi pani, jak to oni się już nauczyli zdzierać skórę. Taka mała pójdzie w góry, nazbiera jagód za darmo — i dalej do letników.

Chciałam dużo powiedzieć. O tym, jak mizerna była ta dziewczynka, „zdzierająca skórę z letników". O tym, co to znaczy zbierać dzień cały jagody na słońcu, ze zgiętym kręgosłupem. I że przecież dwadzieścia groszy, to warto. I że te obcięte pięć groszy na litrze, to dla niej bardzo dużo.

— Ależ proszę pani, a któż się pyta, czy ten biedny kuracjusz ma za co żyć? A jak kogo stać na filantropię, to proszę bardzo!

Tu nie chodzi o filantropię i wiem, że na nią dziś stać — mało kogo. Chodzi o to, że my, spotykając się w dużych miastach z częstym wyzyskiem, przenosimy na tereny inne swą nieufność do cen i chęć popularnego „targowania się". Przyjmujemy z góry, że cena podana przez sprzedawcę jest za wysoka, wietrzymy „niezdrowy zysk". Zwalczamy więc namiętnie ów przypuszczalny zysk, zatracając pojęcie sprawiedliwości i wartości.

A mała Ślązaczka czeka przecież cały sezon na to, aby w ciągu kilku letnich miesięcy sprzedać owe, w słońcu uzbierane litry jagód, kryjące „niezdrowy zysk".

Tak samo czeka na sezon babina sprzedająca mleko, czy ser, czy grzyby. Tak samo czeka chłop z bryczką i koniem, aby zarobić kilka groszy, przywożąc i odwożąc letników na dworzec. Przywiezione przez nas pieniądze wsiąkają w spieczoną glebę chłopskiej nędzy, jak życiodajne krople deszczu. A bardzo ciężka jest dola śląskiego chłopa. A bardzo niechętnie letnicy „dają zarobić". Często dlatego, że sami są biedni. Często dlatego, że podejrzewają wyzysk, boją się być zbyt hojnymi, aby „nie dać się nabrać".

Cóż mówić o wpływach kulturalnych, które promieniować powinny z letników. Łączą się one ze sprawami materialnymi bardzo ściśle.

„Wy za rzadko przyjeżdżacie tutaj, wy — z Polski" dźwięczą mi w uszach słowa mizernego chłopca w schronisku na Skrzycznym.

Tak! Za rzadko — to słuszne.

Jest nas cały legion ludzi, którzy nie znają Śląska, jego właściwego oblicza, jego duszy i serca. A coroczny okres urlopowy, to właśnie jedyna możliwość naprawienia tego zaniedbania, przez bezpośrednie zbliżenie się i z ludźmi i z przyrodą i z zabytkami.

Tylko trzeba tam jechać w tym właśnie celu. Z sercem otwartym i wyciągniętą po bratersku dłonią. Nie zrażać się, że ktoś tam nie zrozumiał po polsku, a ktoś tam przemówił po niemiecku. To jest przykre, ale to już mija. I to nie jest istotne. Istotne jest to, aby nie mówiono o nas, że nie znamy swojej własnej ziemi. Istotne jest to, że Śląsk jest bezcenną skarbnicą polskości, ukrytej pod na pozór obojętną, nieprzystępną maską.

EK.

Pozorna niższość kobiety

(dokończenie)

W poprzednim numerze rozpatrzyłyśmy szereg przyczyn, które według Adlera wpłynęły na wytworzenie się poczucia mniejszej wartości, tak charakterystycznego dla ogółu kobiet. Posłuchajmy teraz dalszych jego wywodów.

— Każdy człowiek, — powiada Adler, — musi umieć szanować nie tylko cudzą, ale także własną pracę, musi wierzyć we własne siły i wiedzieć, że potrafi obrać sobie sam właściwą drogę, kiedy tego zajdzie potrzeba.

Jeżeli zaś będziemy komuś przez dłuższy czas wmawiali, że jest niezdara i w ogóle do niczego się nie nadaje, nie dziwmy się potem, że gdy dorośnie i stanie się samodzielny, naprawdę nie da już sobie w życiu rady. Tylko że za ten brak wiary nie jego należy winić, ale nas, bo to myśmy go tak źle przygotowali. Jak dotąd, niestety, w ten sposób właśnie wychowujemy najczęściej dziewczęta, a potem zwalamy na nie całą odpowiedzialność.

I tu podaje Adler ciekawe wyniki badań, jakie przeprowadzono w kilku szkołach na dorastającej młodzieży. Badano ogólne uzdolnienie uczniów i uczennic. Pośród najzdolniejszych pozostała spora grupa dziewcząt od lat 14 do 18; zdolnościami swymi przewyższały one uzdolnienia najlepszej grupy chłopców. Zaczęto szukać przyczyny i badać warunki domowe tych dziewcząt: może rodzice tych dzieci byli znacznie zdolniejsi od innych? — nie. Może warunki materialne były specjalnie korzystne? — także nie. Więc co? I oto okazało się, że w domu każdej z tych dziewcząt kobieta grała inną rolę niż zazwyczaj, kobieta była bardziej samodzielna i traktowana na równej stopie. Matka jednej z nich była wdową i pracą swoją utrzymywała przez szereg lat cały dom—jakże więc taka dziewczynka mogłaby uwierzyć, że kobieta nic nie potrafi i jest o wiele mniej warta, kiedy miała żywy przykład tego we własnym domu, codziennie przed oczami.

Siostra innej znów pracowała od kilku lat w biurze i zarobki jej nie były wcale gorsze od zarobków ojca. Matka trzeciej

nie zarabiała co prawda wcale, ale umiała wywalczyć sobie niezależność, praca jej była szanowana i oceniana na równi z pracą „pana domu".

Tak więc w tych wszystkich domach dziewczęta były zdolniejsze, niż gdzie indziej. Dlaczego?

Bo nie odebrano im wiary we własne siły, ani zapału do pracy, bo wiedziały, że jeżeli kiedyś pozostaną same, to dadzą sobie doskonale radę i nie będą potrzebowały liczyć na niczyją pomoc, ani się za kimkolwiek oglądać. Była to, niestety, tylko nieliczna grupa tych szczęśliwych i odpowiednio w howanych. A reszta? Reszta zamiast iść prostą drogą, która została przed nimi zamknięta, usiłuje wynaleźć ścieżki boczne, a przeto dłuższe, i stara się dojść do celu drogą okrężną chwytając się najdziwaczniejszych sposobów, które często nie wychodzą im na dobre.

Dziewczęta te usiłują jak gdyby uciec przed rolą kobiety, wypchnąć i zastąpić mężczyznę.

Znamy takie małżeństwa. Ona ma we wszystkim głos decydujący, terroryzuje męża i dzieci i nie ustaje ani przez chwilę w okazywaniu swojej przewagi. Drżą przed nią domownicy i sąsiedzi i obdarzają chętnie przydomkiem „Herod - Baby". Jeszcze gorzej sprawa wygląda, jeżeli mąż nie należy do t. zw. „natur potulnych" i nie ma zamiaru rezygnować z przynależnego mu prawa głosu. Wtedy raz po raz wybuchają wściekłe awantury, talerze latają w powietrzu, a cały dom dygoce w posadach.

Nie zawsze jednak kobieta ma w sobie tyle energii i pasji, żeby, chcąc się zemścić i odegrać za nierówność, zdobyć taką przewagę i panowanie. Częściej cichnie, milknie i ustępuje.

„Dla świętego spokoju" pozwoli na wszystko. Znamy dobrze i tę także — przemykającą się cichutko, o zalęknionym spojrzeniu i nieśmiałym głosie, w którym brzmi zawsze ukryta skarga.

Ta się wkońcu tak przyzwyczai do swojej roli, że nie uwierzy już nigdy w możliwość jakiejkolwiek zmiany i do końca pozostanie święcie przekonana o przyrodzonej niższości kobiety. Czy może być z tego powodu szczęśliwa? Nie próbujmy się nawet zastanawiać, bo wiemy aż nadto dobrze, ile razy się buntowała rozpaczliwie w cichości swego samotnego serca, ile przeżyła goryczy i upokorzeń kobieta, za którą nawet w sprawie losu jej dzieci decydowali inni.

Istnieje także i taki rodzaj kobiet, które dość łatwo i chętnie mylą się, przyjmując drobne, nieznaczące ustępstwa i przywileje za swoje prawa i swoją wolność. Ot, chociażby taki drobiazg, jak przywilej noszenia pięknych, barwnych sukien, klejnotów i fantazyjnych kapeluszy. Albo zwyczaj ustępowania miejsca kobietom przez mężczyzn w pociągu, tramwaju, poczekalni (zwłaszcza — jeśli jest młoda i ładna). Istnieje też nigdzie niezapisane „prawo", głoszące, że kobieta może wejść do czyjegoś salonu w futrze i kapeluszu, czasem także i w botach, tymczasem gdyby to samo uczynił mężczyzna, nazwanoby go ostatnim gburem.

— Więc — jakto? Tyle masz swobód, praw, przywilejów i jeszcze nie jesteś zadowolona?

To jednak dziwne, że mężczyźni, kładąc nam tyle razy w uszy swoje bajki o niższości i mniejszej wartości kobiety, odważyli się właśnie nam pozostawić pracę tak odpowiedzialną i tak niezmiernie ważną, jaką jest — wychowanie dziecka.

Jeżeli jednak już się na to zdecydowali łaskawie, powinni teraz pragnąć sami, żeby ta opieka i kierownictwo odbywały się w jak najlepszych i najwłaściwszych warunkach, gdy tymczasem z obowiązków wychowawczych nie wywiąże się dobrze ani „Herod - Baba", ani tym bardziej kobieta onieśmielona, zahukana, pozbawiona autorytetu, z której zdaniem nie liczy się nawet jej własny mąż.

Pierwsza, wychowując dzieci w atmosferze ciągłych łajań, szturchańców i pogróżek, nauczy je rzeczy wątpliwie dobrej, jaką jest — tresura: dzieci jej będą umiały wspaniale udawać, oszukiwać i wykłamywać się, jak to mówią, „w żywe oczy". Odważniejsze z nich będą się przy tym stawiały hardo i w odpowiedzi na jedno jej słowo znajdą wkrótce równie dobrych — dziesięć. Dzieci lękliwe będą się starały zdobyć wpływ uległością, nauczą się skarżyć, donosić, przypochlebiać.

A jak będą wyglądały dzieci zahukanej i zapędzonej w kozi róg?

Te znów matka przy każdej nadarzającej się okazji, a także i bez okazji, będzie straszyła autorytetem nieobecnego ojca: poczekaj, bo ojcu powiem. Z nich to właśnie wyrośnie ten typ tak często spotykany i tak źle do życia usposobiony: z dzieci, wychowanych przez zalęknioną matkę, wyrosną ludzie przekonani o czekających ich w życiu potwornych trudnościach, o samych smutkach i zgryzotach, ludzie bez wiary we własne siły i pozbawieni najzupełniej radości życia.

— W następstwie niemądrego przesądu o niższej wartości kobiety — powiada Adler — mylnie się układają stosunki w małżeństwie, bo gdy jednej stronie się zdaje, że może rządzić, druga czuje się wciąż pominięta i upokorzona, stąd ciągłe tarcia, stałe napięcie nerwowe i burze, wiszące nad głowami całego domu.

Ten pomylony przesąd jest przyczyną, że tak rzadko zdarzają się małżeństwa harmonijne i że dzieci wyrastają w przekonaniu, jakoby małżeństwo było czymś niezmiernie trudnym i niebezpiecznym. (I pomyśleć tylko o tej ogromnej liczbie dziewcząt, uważających małżeństwo jedynie za wyjście, dyktowane koniecznością, o owych kobietach i mężczyznach, widzących w nim tylko zło konieczne!).

Bronimy tak zaciekle i wytrwale naszych swobód i równouprawnień na wszelkich polach i we wszystkich gałęziach konkurencji, chwalimy się chętnie kobietą - lekarzem, kobietą - szoferem i kobietą - szybkobiegaczem i zapominamy w wojowniczym zapale o kobiecie, pozostającej w domu, nie pamiętamy, że od niej to właśnie należy rozpocząć prawdziwą emancypację. Bowiem nie wtedy na świecie będzie dobrze, kiedy wszystkie żony i matki opuszczą dom, aby zarabiać i usamodzielnić się czym prędzej, ale dopiero wtedy, gdy kobieta, przez cały dzień krzątająca się po domu, zmęczona i zabiegana, znajdzie uznanie i zrozumienie dla swych wysiłków i swoich starań. Kiedy praca każdego z tych dwojga ludzi, walczących na tym samym odcinku i dla dobra tej samej sprawy, będzie wzajemnie należycie oceniona i traktowana, bo tylko wtedy te ich małe, rodzinne „przedsiębiorstwo" nie będzie potykać się, ani kuleć i zapanuje wreszcie długo oczekiwany, najsłoneczniejszy uśmiech.

J. D.

W chwili drukowania powyższego artykułu, depesze z Anglii doniosły, że zmarł tam dnia 28 maja znakomity psycholog austriacki prof. Alfred Adler.

Prof. Adler ur. się w r. 1870 w rodzinie kupieckiej. Poświęcił się zawodowi lekarskiemu i praktykował jako internista i neurolog. W początkach swej działalności podlegał wpływom Freuda, wkrótce jednak poszedł własną drogą, poświęcając się t. zw. psychologii indywidualnej, interesując się zaś specjalnie „kompleksem niższości".

Ostatnie lata spędził w St. Zjednoczonych, śmierć zaś zaskoczyła go w Anglii, gdzie bawił z odczytami.

Wydawał w Wiedniu założone przez siebie pismo p. t.: „Psychologia Indywidualna" i założył tamże szereg poradni wychowawczych.

W zwierciadle mody

WIOSENNA REWIA.

Pod egidą Tow. Wyd. „Bluszcz" w miłym ogródku Philipsa odbyła się rewia mód wiosennych i letnich.

Wzięły w niej udział znane stołeczne firmy i można uważać pokaz za udany. Tym bardziej, że sprzyjała pogoda.

Na dobro organizatorów trzeba zapisać dobór modelek zgrabnych i urodziwych. Dobre tempo i żywość konferansierów.

Modele obracały się dokoła sukien przedpołudniowych, popołudniowych, wieczorowych. Reprezentowana była również bogata kolekcja futer. I dział bieliźniany z uwzględnieniem toalet plażowych.

Pokaz rozpoczęła seria palt.

Zręczny biały, lekko wcięty i lekko kloszujący. I cała seria z materiałów jedwabnych, drukowanych. Te deseniowe płaszcze, wkładane na jednolite suknie, nie należą bynajmniej do szczęśliwych ani efektownych pomysłów pani mody. Wyglądają raczej, jak szlafroki albo płaszcze kąpielowe i na ich dobro można zapisać jedynie to, że są modne.

W dziale bielizny pokazano całą serię wykwintnych szlafroków z satin w jasnych kolorach, różowych, żółtych, niebieskich. Przybranie z delikatnych haftów w kolorze czarnym, bardzo dyskretnie rozmieszczone. Przeważnie tylko na rękawach.

Wśród bieliźnianych modeli długa nocna koszula z białego satin, przybrana w pasie pękiem kolorowych kwiatów. Inne różowe lub niebieskie z żorżety, jako najmodniejszej bieliźnianej tkaniny.

Niektóre połączone z dwóch kolorów różowego i niebieskiego i to nie tylko w serii bielizny nocnej ale i dziennej. Żorżettowe

cacuszka ozdobione są kwiatami, ogromną ilością falbanek albo różową koronką.

I kiedy się patrzy na te śliczności, mimo woli nasuwa się pytanie, jak je prać? Jak prasować? I jak wygląda w nich piękna pani po wyjściu rano spod ciepłej kołdry?

Ale wracajmy do rewii.

A więc plaża. Różne rodzaje shortów i piżam. Te ostatnie o charakterze męskim. Granatowe spodnie z jersey'u z białym lampasem, górą staniczek - chustka w tychże barwach i granatowy z białym króciutki żakiecik.

Inne piżamy beige w tym samym charakterze i z tejże tkaniny, dyskretnie przybrane czerwonym bolerem. Piżamy zielonkawe, w kolorze siana.

Wreszcie shorty, zgrabne, szerokie, krótkie. Do nich górki, zasłaniające całkowicie przody (nawet zaopatrzone w kołnierzyki i krawaty!) i odsłaniające zupełnie plecy.

Na shorty nosi się spódnicę, zapiętą na guziki, którą się na plaży zdejmuje. Miły był model tego typu, składający się ze shortów szerokich, jak spódniczka, górki wiązanej z tyłu na trzy pasy (pani opali się w kratkę!) i spódniczki. Całość z materiału drukowanego.

Do plażowych kompletów pokazano bardzo ciekawe chustki jedwabne, zaopatrzone w duży daszek, jak przy męskiej czapce. Wygodne, twarzowe i praktyczne.

Natomiast bardzo nieestetyczne są spodnie szerokie, sięgające do połowy łydek.

Ani to zgrabne, ani wygodne.

Bardzo natomiast ładnie wyglądają spódnice - spodnie, o ile są zrobione dobrze. Materiał musi być dosyć ciężki (płótno, pika, wełna). Wtedy spodnie układają się ładnie.

Noszone są, jako ubranie spacerowe lub plażowe.

W dziedzinie sukien pierwsze miejsce zajmują ciągle kostiumiki. Ciemne i jasne. Gładkie i wzorzyste. Ale to już poniekąd mundur, ten żakiecik z krótką spódniczką.

Biały w czerwone kropki komplecik, granatowy w deseń, biały z granatem, granat z białymi wypustkami, czarny haftowy z białymi ozdobami, biały w czerwony deseń. I tak bez końca, z małymi odmianami aż do wzorów bardzo zawiłych.

W tym rodzaju noszone są również zestawienia: kolorowe żakieciki do białych ale najczęściej do czarnych lub granatowych spódnic. Można, mając jeden taki żakiecik i kilka spódnic, być zawsze inaczej ubraną.

Suknie popołudniowe są przeważnie z materiałów wzorzystych. Modne poprzeczne pasy na jasnych tłach, doskonale ubierają wysmukłe sylwetki. Na jednym modelu rękawki zrobione były z kwiatów, powycinanych z deseni materiału, z którego była zrobiona suknia.

Suknie letnie balowe długie i obcisłe — to rzadkość. Natomiast szerokie, bardzo suto dołem i marszczone w pasie to typ. Są prześliczne.

I ta drukowana na granatowo - fioletowym tle w ogromny biały deseń, a do niej płaszcz w tym samym kolorze z crêpe romain.

I ta w pasy czerwono - kremowe podłużne, o skromnym staniczku, plisowana w pasie, naszyta dołem szeroką, poprzeczną plisą i wykończona skórzanym paskiem.

I ta prześliczna, powiewna z białej organzy, ozdobiona kokardami z czarnej koronki. Jak z portretu prababki, jak z pięknego parku Tuilerie.

Wrażenie było tym silniejsze, że modele defilowały na wysokim pomoście, usłanym dywanami. I widać je było z każdego miejsca. Tak jak na pokazach zagranicznych.

Przesunęły się jeszcze przed oczami bogate letnie futra: breitszwance i strzyżone baranki, wyprawiane tak pięknie, że falują, jak cienkie tkaniny.

I pięknie barwione na różne odcienie gronostaje: brązowe, beige i popielate.

I wreszcie gronostaje w swej cudnej bieli, jako płaszcze, żakieciki i peleryny. I peleryny i żakiety ze srebrnych i niebieskich lisów. Z nurków i soboli.

Zaiste przepych, godny koronacyjnych wspomnień.

Marieta.

Słońce, powietrze i woda na usługach pani

(dokończenie).

Przejdźmy teraz z kolei do ostatniego z nieodzownych do życia czynników: wody. Z całą stanowczością stwierdzić należy, że jest to najważniejszy czynnik w kosmetyce. Na cóż bowiem przyda się piękność, klasyczne rysy i kształty, jeżeli ręce będą brudne, a całe ciało wydzielać będzie niemiłą, specyficzną woń. Już u ludów starożytnych spotykamy różne obrządki, w których dominującą rolę odgrywa woda. Na przykład w Indiach kąpiel w świętej rzece Ganges miała nie tylko przywracać zdrowie, ale zachowywać wieczną młodość i urodę. W czasach obecnych kulturę narodu mierzymy ilością wody, zużytej do mycia i kąpieli.

Jak to zapewne panie wiedzą z doświadczenia, gatunek wody, jej temperatura, a nawet sposób użycia nie są obojętne zarówno dla naszej skóry, jak i całego organizmu. Dr Jan Żniniewicz w Poznaniu, twórca nowoczesnego systemu wodoleczenictwa, twierdzi, że ogólnie stosowany sposób mycia się jest szkodliwy, gdyż przeciętnie każdy człowiek myje zimną wodą tylko twarz, w najlepszym razie kark i ramiona, co może wywołać niecelowe przekrwienie jednych organów, a niedokrwienie innych.

Nas w obecnej chwili interesuje działanie wody wyłącznie na skórę. Trzy zasadnicze typy skóry: sucha, normalna i tłusta, wymagają wody o innej temperaturze, lecz dla każdej cery potrzebna jest woda czysta i miękka.

Jeżeli takiej wody nie mamy, należy ją przygotować przez dodanie odpowiedniej ilości boraksu, przynajmniej na 6 godzin przed jej użyciem, lub też przez przegotowanie, a nawet przez zastosowanie obu środków jednocześnie, jeżeli jeden nie wystarcza.

Zasadniczo przy skórze tłustej używać należy wody dobrze ciepłej, a nawet gorącej — zależy to od stopnia tłustości skóry, im skóra tłuściejsza, tym cieplejsza musi być woda.

Przy skórze normalnej woda powinna być letnia, a przy suchej — o temperaturze pokojowej.

Powyższe uwagi dotyczą twarzy, którą codziennie przed udaniem się na spoczynek należy umyć tak, aby brud, kurz i wydzieliny skóry były gruntownie usunięte. Mycie ranne natomiast można uważać jako jedynie odświeżenie twarzy.

Jeżeli chodzi o całą skórę, to przyjemniejszą i najzdrowszą jest kąpiel rzeczna. Czas trwania jej jednak uzależniać trzeba od temperatury wody, również od temperatury powietrza, a także uważać, aby ciało przed kąpielą nie było spocone, ani zmęczone, żeby nie doznawać uczucia chłodu, lub dreszczu.

Rozbierać się należy powoli i wchodząc do wody, obmyć najpierw twarz, szyję, kark a potem dopiero zanurzyć całe ciało. Po kąpieli należy się szybko ubrać i pójść na przechadzkę.

Kąpiele w stawach z punktu widzenia higieny nie przedstawiają żadnej wartości, woda bowiem w nich jest najczęściej brudna, gdyż nie ma należytego dopływu i odpływu.

Przy kąpielach morskich należy zachować następujący porządek: pokryć twarz i ciało odpowiednim tłuszczem, najpierw plażować, potem wejść do wody, uważać jednak, by nie myć twarzy wodą morską; po kąpieli plażować już nie można, gdyż na skórze została pewna ilość soli, która pod działaniem słońca może ją drażnić.

Okrywszy ciało płaszczem, można pozostać na plaży, nie ścierając jednak tłuszczu z twarzy. Schodząc z plaży, należy zetrzeć tłuszcz i zapudrować, a po przyjściu do domu postępować tak, jak to było powiedziane przy omawianiu plażowania. Jedynie przy skórach suchych należy zastosować mieszaninę z mleka słodkiego, surowego i gliceryny w stosunku 1 łyżki gliceryny na szklankę, którą trzeba natrzeć całe ciało.

Tak, jak zwracamy uwagę, ażeby słońce, powietrze i woda nie uczyniły nam krzywdy, tak też nie wolno z racji wypoczynku zaniedbywać codziennej pielęgnacji cery, przeciwnie wypoczynek powinien posłużyć nam także jako kuracja i w tym kierunku. Ponieważ jednak, wyjeżdżając, znajdziemy się w zmienionych warunkach, więc tak, jak zasięgamy rady lekarza specjalisty, przed wyjazdem powinniśmy otrzymać fachowe wskazówki w kierunku racjonalnego pielęgnowania skóry, która

uzależnione będzie od warunków miejscowości naszego pobytu.

Przy sposobności wyjazdu, kobiety, pragnące zachować zdrową i jędrną cerę, powinny skorzystać także z dobroczynnego działania owoców i przeprowadzić łatwą, a skuteczną kurację.

Skórę tłustą dobrze jest przemywać 3 razy dziennie sokiem wyciśniętym z poziomek, pół na pół z wódką. Dla suchej cery wskazane są 20-minutowe okłady na płatkach waty z poziomek rozgniecionych w śmietance, które następnie należy zmyć letnią wodą. Na zjędrnienie skóry normalnej doskonale działa sok z truskawek. Na twarzy, czysto umytej wodą, lub odpowiednim lotion'em, rozgniata się jedną truskawkę, a po 20 minutach zmywa letnią wodą.

Kurację owocową należy stosować w ciągu 10—15 dni, powtarzając codziennie ten sam zabieg.

Jeżeli więc w sezonie letnim panie dbałe o swoją urodę i jej trwałość zechcą wziąć pod uwagę podane wskazówki, mogą być pewne, że słońce, powietrze i woda, umiejętnie stosowane, spełnią swoje zadanie. Pod ich wpływem „letniczki" rozkwitną, jak kwiaty, a wypoczynek, okupiony dużymi nieraz ofiarami, przyniesie im rekompensatę w postaci nie tylko sił i zdrowia do całorocznej pracy, ale także świeżej, odmłodniałej twarzy, promieniejącej zadowoleniem.

A pamiętajmy o najważniejszym: o miejscu naszego wypoczynku, czy to ma być uzdrowisko, morze, góry, czy miejscowość o innym charakterze, musi decydować lekarz — i jego wskazówki winny kierować całym naszym zachowaniem, o ile mamy osiągnąć sto procent korzyści.

Helena Brzezińska
Kierowniczka Działu Kosmetycznego w Instytucie Kosmet. - Lekarskim „IZIS" w Warszawie.

Odpowiedzi kosmetyczne

Al. S. Targowica.
Myć twarz pani powinna wodą ciepłą, mydłem alkalicznym a nos przy myciu wieczornym również otrąbkami. W ciągu dnia przecierać twarz oprócz oczodołów wódką boraksową. Na noc pod oczy stosować 3% maść kamforową. Na piegi musi sobie pani kupić odpowiednią maść w aptece. Jeżeli te środki nie pomogą, to po pewnym czasie proszę mi się znów przypomnieć, podając jednocześnie swoje spostrzeżenia.

Lilka. Niech pani przeczyta artykuł o tłustej cerze w n-rze 4 „Praktycznej Pani" z dn. 13 stycznia r. b. Gdyby zawarte w nim wskazówki, stosowane w ciągu kilku tygodni, nie dały poprawy, proszę ponownie do mnie się zwrócić.

Proszę zwrócić uwagę na ogólny stan zdrowia.

Stasia R. Z. Wystarczy, jeżeli przed plażowaniem będzie pani przecierać twarz olejkiem orzechowym, da to równe opalenie naskórka.

Bezimienna. Na już istniejące żylaki oprócz operacji stosują obecnie tak zwane opaski gipsowe. Zabieg taki niestety mogą pani zrobić tylko w Warszawie. Stawianie pijawek, jak to pani robiła, jest bardzo niebezpieczne i grozić może poważnymi komplikacjami.

Z. S. z W. Bezwzględnie niedomoga tak ważnego organu, jak serce, wywiera decydujący wpływ na wygląd skóry — trzeba koniecznie leczyć. Niech pani myje twarz 2 razy dziennie wodą dobrze ciepłą, mydłem salicylowym. Po osuszeniu twarzy, jak również i w ciągu dnia przecierać skórę wodą rezorcynową, do której dodać szczyptę kwasu bornego i kawałek kamfory, wielkości ziarnka fasoli w stosunku na ½ szklanki wódki. Na noc smarować pastą Lassara, albo 1% maścią salicylową. W ciągu dnia na 1 do 3 godzin robić z 2% wody rezorcynowej okłady pod ceratkę na wszystkie ropnie.

Jaki pani używa puder, róż, bo często one bywają przyczyną komplikacji, z czego nie zdajemy sobie zupełnie sprawy.

„P. Stachura". Odnośne wskazówki znajdzie pani w n-rach 12 i 15 „Praktycznej Pani".

Gdyby te sposoby nie pomogły, proszę po 2—3 miesiącach ponownie do mnie się zwrócić, podając jednocześnie swoje spostrzeżenia.

Janina Maria.

Zarówno kremy, jak puder i róż używane dotychczas radzę odrzucić. Nie mogę tutaj wymienić, jakie powinna pani stosować. W każdym razie puder zamieni pani na krajowy, a tymczasem proszę postępować w sposób następujący. Wieczorem przetrzeć twarz watką zwilżoną w świeżej nicejskiej oliwie; po chwili umyć wodą letnią mydłem „Be-be" dziecinnym. Posmarować olejkiem migdałowym pół na pół z wodą wapienną, który przed udaniem się na spoczynek przysuszyć. Ewentualne wypryski przetrzeć wódką z eterem, lub spirytusem salicylowym. Rano tylko opłukać wodą letnią, osuszyć i zapudrować.

Raz na tydzień na czystą twarz położyć na 20 — 30 minut kataplazm z siemienia lnianego i płatków owsianych ugotowanych w mleku, po zdjęciu kataplazmu zmyć wodą letnią i osuszyć.

PO CIĄGNIENIU MILIONA

Wśród właścicieli losu Nr. 104217, na który w czwartej klasie 38 Loterii Klasowej padła wygrana miliona złotych,



państwo Joachim i Amelia Majerowie posiadali jedną ćwiartkę, dzięki czemu zainkasowali dwieście tysięcy złotych. Pan Majer jest urzędnikiem w firmie „Petrolea" w Borysławiu, a wygraną kwotę zamierza przeznaczyć na budowę domu.

Szczęśliwy numer wyciągnęła p. Majerowa z pośród wielu innych, tak że dostał się on jej wyłącznie dzięki przypadkowi. O wygranej dowiedziała się od znajomych, którzy słuchali transmisji radiowej.

Inna ćwiartka tego losu stanowiła własność p.Franciszki Cieślak, blisko siedemdziesięcioletniej staruszki, utrzymującej się z krawieczyzny, oraz grona robotnic i małego wnuczka kierownika sklepu firmy „Baczewski". Z wygranej sumy przypadło pani Cieślak trzydzieści tysięcy złotych.

Poniżej podajemy jeszcze podobizny współwłaścicieli losu Nr. 84967, na który padło 75.000 złotych. Są to p. p.



Stanisław Abramczyk, Ludomir Strzembkowski i Mieczysław Wróbel, wszyscy trzej ślusarze, zamieszkali w Łodzi, oraz



p. Genowefa Brandtowa, żona robotnika włókienniczego w Zgierzu.

Oczywiście, wszyscy szczęśliwi gracze zaopatrzyli się niezwłocznie w losy do pierwszej klasy 39 Loterii, gdyż ciągnienie rozpoczyna się już 22 b. m.

Nauczycielka R. E. Jeżeli chodzi o zmniejszenie biustu, to jedyna droga — operacja plastyczna.

Aby zmniejszyć bruzdy na szyi, należy myć ją wodą ciepłą mydłem benzoesowym i zaraz natrzepywać dość energicznie w ciągu 2 tygodni chłodnym mlekiem ze spirytusem salicylowym i w ciągu następnych 2 tygodni na zmianę wodą zimną z octem owocowo - ziołowym w stosunku ½ łyżki na ½ litra. Na noc smarować maścią kamforowo - benzoesową na bazie lanolinowej.

R. L. G. Przyczyna na pewno tkwi w jakichś niedomogach organizmu, niech pani podda się gruntownemu przebadaniu przez lekarza internistę. Wodę bardzo twardą zmiękczyć można, gotując ją z boraksem w stosunku ½ łyżki stołowej na 4—5 litrów wody. Niech pani spróbuje myć się 2 razy dziennie 5% mydłem ichtiolowym w wodzie z odwarem ślazu w stosunku 1 łyżeczki na litr wody. Zawsze po umyciu, jak również i w ciągu dnia, należy przetrzeć twarz 1% wódką rezorcynową z dodaniem kamfory w stosunku ziarnka fasoli na ⅓ szklanki wódki.

Istnieją proszki, które w handlu noszą nazwę „maski emaliowanej". Stosowanie tego preparatu u pani od czasu do czasu może być nawet wskazane. Do stałego użytku nie nadaje się. Proszę podać adres, służyć będę wskazówkami i w tym kierunku.

Marysieńka. Niech pani zacznie postępować w sposób następujący. Wieczorem przetrzeć twarz olejkiem migdałowym, a po chwili dopiero umyć wodą letnią, mydłem marsylskim białym. Rano opłukać wodą pokojową, osuszyć, pod puder dać odrobinę dotychczas używanego kremu, ale na wilgotnej, czystej watce i po przysuszeniu zapudrować. Podane przez panią pudry oprócz zagranicznego nie są złe. Pudry przylegające do skóry, szczególnie dla pani, nie są wskazane. Pomadka do ust niedobra.

Pocenie pod pachami usunąć można, myjąc codziennie wodą ciepłą, mydłem salicylowym i przecierając wódką szałwiową.

Zapalenie mieszków włosowych na nogach: stosować na 1 do 2 godzin okłady pod ceratkę z 2% wody rezorcynowej, a na noc smarować 5% maścią siarkową na goldkremie.

Lakier do paznokci używać w kolorze blado - różowym.

Mydła o silnym zapachu bardzo często drażnią skórę i dlatego mydła lecznicze są zupełnie bez zapachu, a dobre mydła toaletowe mają lekki zapach.

Perfumy używać należy tylko pierwszorzędnych firm, są one wtedy co prawda drogie, ale też za to trwalsze. Perfumować można tylko czyste ciało, jak również suknie przewietrzane należycie.

Trwałą ondulację można robić co ½ roku, ale tylko u dobrego fryzjera. Do mycia włosów używać rozgotowanego mydła marsylskiego białego. Na 24 godziny przed myciem zrobić masaż skóry na głowie 10% maścią siarkową na goldkremie. Do ostatecznego opłukania włosów używać odwaru szałwii lub pokrzywy.

Dla Wiery. Ogólne wskazówki o pielęgnowaniu cery z rozszerzonymi porami prawdopodobnie już pani przeczytała w jednym z poprzednich numerów „Praktycznej Pani". Gdyby te ramowe wskazówki nie dały pożądanych skutków, proszę do mnie znów napisać, podając jednocześnie swój wiek, gatunek cery (sucha czy tłusta), dotychczasowy sposób pielęgnowania cery, używane dotąd preparaty, a co najważniejsze, jaki jest ogólny stan zdrowia.

Kilka uwag o prowadzeniu pomidorów

Mało które warzywa tak bardzo rozpowszechniły się w ostatnich latach jak pomidory. Ponieważ są nadzwyczaj pożywne, gdyż zawierają najwięcej witamin ze wszystkich warzyw, zasługują na jak największe rozpowszechnienie.

Uprawa pomidorów jest trochę skomplikowana i wymaga pewnych specjalnych zabiegów pielęgnacyjnych, jeśli pragnie się otrzymać naprawdę wartościowy plon.

Pominąwszy wszystkie czynności, związane z wyprodukowaniem rozsady w inspekcie, oraz kwestię sadzenia, pragnę omówić pielęgnację pomidorów w ciągu okresu, gdy znajdują się w gruncie.

Pomidor jest rośliną o słabych łodygach, które łatwo uginają się pod ciężarem gron owocowych i licznych pędów, dlatego też wymaga uprawiania przy podpórkach.

Jako podpórek używa się przeważnie palików, lub specjalnych płotków z naciągniętymi drutami lub żerdziami. W miarę podrastania pomidory muszą być stopniowo przywiązywane do podpórek. Do podwiązywania używa się zwykle wymoczonego łyka, cienkiej wikliny, sznurków, lub rafii, i te materiały są najlepsze, choć może trochę bardziej kosztowne. Tańsze jest przywiązywanie pomidorów przy pomocy powrósełek ze słomy, ale jest tak mało trwałe, że co zyskamy na materiale, którym się wiąże, to stracimy na robociźnie, ponieważ ciągle trzeba nowe powróselka zakładać.

Pędy powinny być przywiązywane kilkakrotnie w ciągu lata, średnio co 30 cm na pędzie musi być założone nowe wiązanie.

Zasadniczo podpórki i paliki należy wbić jeszcze na kilka dni przed posadzeniem pomidorów, nieraz jednak nie zdąży się



tego wykonać, a chodzi o to, żeby pomidory szybciej już zostały posadzone, w takich wypadkach można dawać paliki później. Pomidory powinny rosnąć od południowej strony palików.

Niezmiernie ważnym regulatorem plonu pomidorów w rękach uprawiającego jest zastosowanie odpowiedniego przycinania krzaków. Pod cięciem rozumiemy przede wszystkim ograniczanie liczby pędów, bez czego pomidor silnie rozgałęzia się, tworząc zagęszczone i rozłożyste krzaki. Celowe cięcie powinno opierać się na znajomości rozwoju rośliny i wówczas nie jest zabiegiem trudnym. Nieumiejętnym cięciem można bardzo ujemnie wpłynąć na plon. Trzeba ciąć w odpowiednim czasie jeszcze przed rozrośnięciem się usuwanych pędów. Ze względu na liczbę pozostawionych pędów rozróżniamy cięcie na jeden, dwa, trzy itd. pędów do form zapuszczonych „na dziko".

Doświadczenia, przeprowadzone u nas na temat wpływu cięcia na plon pomidorów, stwierdzają zgodnie, że im silniej ciąć roślinę, tym wcześniejsze, ale jednocześnie niższe plony się otrzymuje. Jest to zupełnie zrozumiałe. Usuwając niektóre części rośliny, stwarzamy korzystniejsze warunki dla rozwoju i dojrzewania pozostałych owoców. Z drugiej strony jednak krzewienie się roślin osłabia poszczególne odcinki owocujące, ale otrzymujemy zwiększoną ich liczbę.

Brak cięcia pozwala otrzymywać może liczniejszy plon, ale dużo późniejszy i jakościowo gorszy (owoce drobne, źle wykształcone, duża ilość ich nie zdąży dojrzeć do jesieni).

Prowadzenie pomidorów na jeden pęd jest więcej amatorskie i stosuje się wtedy, gdy pragnie się otrzymać owoce jak najwcześniejsze i wyjątkowo dorodne. Najbardziej godne polecenia jest prowadzenie pomidorów na dwa pędy, pozwoli nam to uzyskać pomidory dość wczesne, bardzo ładne, a przy tym plon obfity.

Nasuwa się teraz pytanie: które pędy należy zostawić, gdyż wartość pędów pomidora jest różna.

Najbardziej wartościowy jest pęd zwany potocznie „głównym", najwcześniej zaczyna kwitnąć i owocować. Pędy boczne zależnie od liczby zaczynają owocować w najlepszym razie dopiero jednocześnie z drugim gronem pędu głównego, a nawet nieco później. Różne próby w wyborze pędu bocznego, jako drugiego, doprowadziły do wniosków tego rodzaju, że na pęd drugi należy wziąć pęd boczny, najsilniejszy z tych, które wyrastają najniżej z pędu głównego.

Krzaki pomidorów powinny zostać okopane kopczykiem, wówczas wybrany nisko pęd boczny będzie u nasady przysypany ziemią, pobudzi go to do usamodzielnienia się, do wydania korzonków przybyszowych, czerpania pokarmów na własną rękę. Wszystkie odrostki bocznych pędów, ukazujące się w kątach liści, zarówno na jednym jak i na drugim pędzie, muszą być usuwane drogą uszczykiwania, które zwykle powinno mieć miejsce co 10 dni w ciągu całego sezonu. Nie należy dopuszczać, żeby pędy do uszczykiwania wyrosły więcej nad 5—10 cm.

Reasumując więc, pomidory powinny być prowadzone na dwa pędy, jako pierwszy pęd pozostawia się pęd główny, jako drugi — pęd boczny z najsilniejszych, nisko rosnących na pędzie głównym.

Po 15-tym sierpnia przystąpić należy do uszczykiwania pędów kwiatowych u wszystkich pomidorów. Ponieważ zbyt późno zawiązane owoce nie dojrzałyby w naszych warunkach, a zabierając soki wpływałyby tylko na opóźnienie już wykształconych owoców, stosuje się w połowie sierpnia uszczykiwanie wszystkich pędów kwiatowych, na których nie ma zawiązków.

Na ogół ogrodnicy stosują zwykle ścinanie czubka krzaków, aby powstrzymać pomidory we wzroście, nie jest to słuszne, ponieważ pozbawiamy roślinę przez to dużej ilości liści, które przecież, asymilując, odżywiają cały krzak i pozwalają na szybsze dojrzenie już zawiązanych owoców. Daleko racjonalniejszy jest nowowprowadzany sposób uszczykiwania li tylko samych kwiatostanów, aby przerwać już tworzenie się nowych owoców.

Pomidor jest rośliną łatwo podlegającą chorobom, szczególnie w lata wilgotne. Dwie choroby pochodzenia grzybkowego są największymi wrogami plantacji pomidorów, a mianowicie t. zw. zgnilizna ziemniaczana (Phytophtora infestans) i sucha zgnilizna (Septoria lycopersici).

Objawiają się one w połowie lata w ten sposób, że na spodniej stronie liści zaczynają występować brunatne plamy, rozszerzają się one stopniowo i zajmują cały liść, który ostatecznie usycha i odpada. Grzybek najpierw poraża liście, potem zaś przenosi się na łodygi, a wreszcie na owoce, które gniją. Choroby te przynoszą bardzo duże szkody w plantacji pomidorów, dlatego też trzeba im zapobiegać, o ile tylko można zawczasu, a nie wtedy, gdy choroba zacznie pomidory opanowywać.

Walka polega na spryskiwaniu całej plantacji 1% cieczą bordoską. Jest to preparat, który składa się z siarczanu miedzi (sinego kamienia), wapna niegaszonego i wody. 1% roztwór przyrządza się w ten sposób, że 1 kg wapna i 1 kg siarczanu miedzi rozpuszcza się w 100 litrach wody. Najpierw gasi się wapno w małej ilości wody, potem rozpuszcza się oddzielnie siarczan miedzi, następnie łączy się razem oba płyny, zawsze wlewając siarczan do wapna, a nigdy odwrotnie, ze względu na lepiej tworzącą się w ten sposób reakcję chemiczną. Całość dopełnia się wodą do 100 litrów.

Spryskiwania cieczą bordoską dokonywa się specjalnym aparatem, kilkakrotnie w ciągu lata. Najlepszą zdrowotność wykazują pomidory, gdy opryskiwanie zastosować przynajmniej 4 razy podczas wzrostu pomidorów w gruncie. Pierwsze opryskiwanie powinno być wykonane jeszcze w czerwcu, a następne w odstępach mniej więcej trzytygodniowych. Należy unikać spryskiwania bezpośrednio po rosie, po deszczu, lub przed deszczem, działanie bowiem cieczy jest wówczas bez znaczenia i opryskiwanie musi być powtórzone w najbliższym dniu pogodnym. Przy opryskiwaniu trzeba zwracać uwagę, żeby ciecz pokryła spodnią stronę liści, ponieważ w tych miejscach tworzy się początkowe stadium choroby.

W okresach wilgotnych natężenie chorób się wzmaga i wskazanym byłoby opryskiwać pomidory jeszcze częściej. Gdy pomimo zastosowanych zabiegów krzaki pomidorów silnie chorują, należy zbierać i usuwać chore i zeschłe dolne liście, aby dalej nie zarażały roślin.

Liście te najlepiej jest zakopać w jakimś dole, przesypując wapnem, a pod żadnym pozorem nie wolno jest wyrzucać ich na kompost.

Ziemia między pomidorami musi być stale utrzymywana czysto i bez chwastów, na powierzchni powinna być ciągle spulchniana motyczkami, lub planetami.

Inż. Janina Honczarenkowa.

Przegląd kwiatów letnich na rabaty i kwietniki

(dokończenie)

Witułka (Verbena hybrida), doskonała roślina do tworzenia obwódek, oraz układania szerokich wstęg, ponieważ ściele się po ziemi i szybko bardzo się rozrasta. Nasiona werbeny nieraz bardzo źle i późno wschodzą, trzeba więc wysiewać ją w inspekcie jak najwcześniej, nawet przed marcem. W czasie suszy wymaga werbena podlewania, jeżeli chodzi o ziemię, to zadowala się nawet lichszym gruntem, byleby tylko na stanowisku słonecznym.

Zawieratka (Petunia hybrida) najlepsza ze wszystkich kwiatów do skrzynek na balkony, jest również nadzwyczaj dekoracyjną rośliną na klomby i rabaty. Przez całe lato obsypana jest kwieciem i tym więcej, im dłużej kwitnie. Mamy cały szereg odmian petunii i ras. Zasadniczo bywa petunia pojedyncza i pełna, pojedyncza może być drobno lub wielkokwiatowa. Poza tym spotyka się jeszcze rasę petunii strzępiastej. Wszystkie są bardzo ładne, może jednak na klomby lepiej nadają się petunie pojedyncze.

Aksamitki (Tagetes) hoduje się jak astry. Muszą być sadzone większymi grupami, aby stały się naprawdę dekoracyjne. Są odmiany niskie, doskonałe na obwódki i wysokie. Liście aksamitek wydają specyficzny zapach, nie dla wszystkich przyjemny.

Z roślin sianych wprost do gruntu nie powinno zabraknąć wśród letniej dekoracji kwiatowej: nasturcji, nagietków, maciejki, rezedy, groszków pachnących i wielu jeszcze innych.

Maciejkę (Mathiola bicornis) i **rezedę (Reseda odorata)** uprawiamy dla miłej ich woni, która uprzyjemnia wieczorne sjesty w ogródkach. Można wysiew ich, a szczególnie maciejki powtarzać kilka razy w ciągu lata.

Nagietki (Calendula officinalis) najpospolitsze i najłatwiejsze w uprawie dają niesłychanie dekoracyjne efekty, gdy posiane są w masie. Wysiane wczesną wiosną kończą swoje kwitnienie w lipcu, można więc siew powtórzyć na wiosnę w późniejszym terminie, aby mieć ciągłość kwitnienia.

Groszki pachnące (Lathyrus odoratus) i **nasturcję (Tropaeolum majus)** wysiewamy wprost do gruntu, z tą różnicą, że groszki muszą być siane wczesną wiosną a nasturcja dopiero wtedy, gdy minie obawa przymrozków. Groszki kwitną tym obficiej, im więcej ścinamy kwitnących kwiatów.

Wymienione rośliny stanowią tylko drobną część ogromnego materiału kwiecistego, którym w ciągu letnich miesięcy można rozporządzać. Nadają się one zarówno na klomby i rabaty jak również na oddzielne zagonki, gdzie mogą być uprawiane wyłącznie na kwiat cięty.

W każdym razie należy zawsze pamiętać o tym, że aby kwietnik czynił przyjemne wrażenie, wymaga pielęgnacji: a więc pielenia, wzruszania ziemi przez motyczkowanie, oraz oczyszczania z zeschłych kwiatów.

J. H.

Produkcja i przechowywanie jaj

Jaja, dzięki swej wysokiej wartości odżywczej, są produktem powszechnego użycia, to też hodowla kur, w celu produkcji jaj, racjonalnie prowadzona, niewątpliwie opłaca się.

Nieśność jest cechą dziedziczną i powiększa się przez selekcję i odpowiedni dobór sztuk zarodowych. Niezbędnym warunkiem wzmożenia nieśności jest jej kontrola, którą najłatwiej przeprowadzić przy zastosowaniu gniazd zatrzaskowych. Kurom zakładamy na nogi pierścionki numerowane i odnotowujemy codziennie każde zniesione jajo, ze wskazaniem sztuki, od której ono pochodzi. Na jajku także zapisujemy miękkim ołówkiem numer kury.

Kontrolę nieśności prowadzimy w zwykłym pokratkowanym zeszycie, według poniżej podanego wzoru:

Nr	Wrzesień							Razem
	1	2	3	4	5	6	i t. d.	
5	—	—	—	1	—	—		8
12	1	—	—	1	—	—		12
140	—	1	—	—	1	1		5
180	1	1	—	1	1	—		18
570	1	1	1	—	—	1		10
600	—	—	1	1	1	—		21
620	—	1	—	1	—	1		1
625	1	—	1	—	1	—		17
700	1	1	—	1	1	—		14

Kura, która nie znosi więcej ponad 100 jaj rocznie, nie opłaca kosztów produkcji. Prócz ogólnej cyfry rocznej nieśności, odgrywa wielką rolę wielkość jaj i okres ich znoszenia. Producenci jaj starają się o powiększenie nieśności zimowej, gdyż wtedy świeże jaja mają cenę o wiele wyższą, niż w innej porze roku. Zwiększenie nieśności ponad 250 jaj rocznie powoduje zmniejszenie się jaj.

Zimowa nieśność kur zależy w dużym stopniu od warunków, w jakich przebywają i odpowiedniego doboru paszy. Dobra wentylacja i dużo światła w kurniku, odpowiednia ciepłota wpływają na podniesienie się nieśności. W Ameryce, Anglii i Francji przeprowadzono szereg doświadczeń, które wykazały, że sztuczne oświetlanie kurników powiększa nieśność, w praktyce nie znalazło to jeszcze zastosowania, ze względu na nieproporcjonalne zwiększenie kosztów.

Ogrzewanie kurników jest niewskazane, gdyż przyczynia się do niepotrzebnego wydelikacenia kur, to też zadaniem polskich hodowców jest doprowadzenie krajowych kur do wysokiego stopnia nieśności a odpornych na wpływy zimna i wilgoci.

Kury, mające widne, czyste i dobrze przewietrzane pomieszczenie, nie przesiadują na grzędach skurczone, lecz energicznie grzebią w ściółce, przez co osiągają właściwą przemianę materii—szybkie zużycie zjedzonej paszy, co za tym idzie dobry apetyt i wzmożoną nieśność. Wiele jest recept na normy pożywienia i w poprzednim artykule podałam kilka, tutaj zaznaczam, że nadmiar ziemniaków powoduje zapasanie się kur i obniża produkcję jaj.

Dobra jest następująca mieszanka na rano:

40 g ziemniaków gotowanych;
20 g otrąb pszennych;
30 g twarogu z mleka chudego;
10 g krwi gotowanej;

jako dodatek mineralny stosuje się po 5 g na sztukę następującej mieszanki:

30 g kredy szlamowanej;
30 g mączki kostnej;
30 g węgla drzewnego;
5 g kwiatu siarczanego;
3 g soli kuchennej.

Prócz tego wskazanym jest dodatek makuchów sojowych i lnianych. Do picia dawać mleko chude słodkie lub kwaśne tyle, ile wypiją.

Na wieczór sypać w ściółkę jęczmień lub owies 40 g na sztukę. Wielkość jaj, twardość i kolor skorupki ma duże znaczenie w handlu. Na eksport poszukiwane są tylko duże jaja. Mocna skorupka sprzyja konserwowaniu jaj i ułatwia transport. Żółty kolor skorupki podnosi cenę jaj, co zresztą zależne jest od upodobań poszczególnych rynków.

Przechowywanie jaj. Najbardziej rozpowszechnionym sposobem przechowywania jaj jest przetrzymywanie w chłodniach lub wapnowanie. To ostatnie robi się w następujący sposób: świeże, czyste jaja układa się w naczyniach kamiennych i zalewa wodą z wapnem. Na 1 kg wapna niegaszonego bierzemy 20—25 litrów wody oraz garść soli kuchennej i po zgaszeniu otrzymujemy płyn, o gęstości śmietanki, którym zalewamy jaja tak, aby były całkowicie nakryte. W miarę wyparowywania wody dolewamy roztworu. Jaja, przechowywane w wapnie, są tańsze,gdyż tracą smak i skorupka ich staje się krucha tak, że nie mogą być gotowane w całości i nadają się tylko do ciasta, klusek.

Przechowując jaja w niewielkich ilościach, z powodzeniem używa się szkła wodnego, w stosunku 1 litr szkła wodnego na 10 litrów wody. Metody te są o tyle kłopotliwe, że trzeba się zaopatrzyć w znaczną ilość naczyń, które zajmują miejsce w spiżarni.

Jednym z lepszych sposobów konserwowania jaj jest smarowanie ich żółtą wazeliną i układanie w koszykach lub skrzynkach, w miejscach chłodnych i przewiewnych. Jaja, przeznaczone na sprzedaż, wyciera się ścierką, przez co przywraca się ich naturalny wygląd.

Znany hodowca p. R. Schönfeld polecał swego czasu wypróbowaną przez siebie metodę zanurzania jaj we wrzątku. Potrzebny jest do tego koszyczek druciany, w którym mieściłyby się przynajmniej 4 jaja i duży garnek do zagotowania wody. Gdy woda na dużym ogniu wrze, zanurza się koszyczek z jajami we wrzątku ściśle na 15 sekund. W tym czasie błonki podskorupkowe i białkowe ścinają się, tworząc pergaminową nieprzepuszczalną osłonę, powstrzymującą wyparowywanie substancji białkowej i stanowiącą zaporę dla dostania się powietrza i grzybków do wewnątrz.

Metoda ta pozwala przechowywać jaja bez żadnej zmiany przez 6 miesięcy, tak, że wszystkie dają się ubić na pianę. Jeszcze po 4 miesiącach można je spożywać na miękko. Tylko nieodzownym warunkiem powodzenia jest świeżość i czystość jaj, jaja nie mogą być myte, lecz czysto zniesione. Następnie jaja układa się w przewiewnych koszykach warstwami, przełożonymi słomą lub papierem i przechowuje najlepiej na strychu, gdzie jest dostęp świeżego powietrza.

Przechowywanie jaj w chłodniach jest tanie i niekłopotliwe, strata na wadze minimalna i, jak wykazała praktyka, jajko przechowywane w chłodni po 6 miesiącach daje się ubijać na pianę. Niestety, urządzeń chłodniczych jest u nas niewiele i nie mogłyby pokryć naszego zapotrzebowania, to też musimy zadowolnić się jedną z tych kilku metod, które podałam. Zaznaczam przy tym, że jaja, konserwowane w wapnie lub szkle wodnym, przed gotowaniem powinny być nakłute szpilką, gdyż często pękają w wodzie, co dowodzi, że te płyny wytwarzają w jajach pewien ferment, który rozsadza skorupkę przy nagrzaniu.

H. Przedpełska

Żywienie zbiorowe

Sygnalizowałam w swoim czasie zapowiedziane ukazanie się tomu piątego Biblioteki Instytutu Gospodarstwa Domowego poświęconego żywieniu zbiorowemu, obecnie książka ta już wyszła z druku i uważam za swój obowiązek zwrócić na nią jak najpilniejszą uwagę.

Książka p. t.: Żywienie Zbiorowe. Część I — żywienie młodzieży na koloniach — opracowana przez Referat Żywienia pod kierunkiem p. Zofii Czerny, a sprawdzona przez Państwowy Instytut Higieny, ma na celu postawienie odżywiania na koloniach na odpowiednim poziomie.

Poziom ten często szwankuje.

Młodzież odpoczywa i bawi się, kwestia jednak żywnościowa pozostawia dużo do życzenia, na skutek niedostatecznej znajomości zasad racjonalnego odżywiania.

Wciąż jeszcze pokutuje przekonanie, że człowiek syty jest dobrze odżywiony, a jednak powtarzamy to stale, że nie tylko ilość ale przede wszystkim jakość składników pokarmowych stanowi o racjonalnym żywieniu, a skoro chodzi o młode, rozwijające się organizmy, jakość składników i należyty ich dobór są sprawą ogromnej wagi.

W książce p. Czerny mamy opracowanych 5 jadłospisów tygodniowych; jeden dla kolonii, przeznaczonej dla dzieci od 6—13 lat, drugi dla półkolonii dla dzieci tego samego wieku, jeden dla dzieci również w wieku od 6—13 lat, zagrożonych gruźlicą, a więc z uwzględnieniem produktów, dopomagających organizmowi w zwalczaniu zarodków choroby.

Mamy jeszcze jadłospis tygodniowy dla harcerek do lat 13 i harcerzy do lat 11 z dodaniem porcji uzupełniającej dla chłopców do lat 15 i wreszcie jadłospis obozowy dla harcerzy do lat 17-tu.

Poza starannie i wyczerpująco opracowanymi jadłospisami, wyszczególniającymi ilość, cenę i wartości produktów, mamy jeszcze prosto i jasno wyłożone zasady kupna, przyrządzania potraw a przede wszystkim krótki ale bardzo cenny podział produktów na grupy. Ileż to razy słyszymy, że ktoś uważa za posilniejszy talerz klusek od porcji pieczeni, tymczasem potrawy te, należąc do grup zupełnie odmiennych, nie mogą zastąpić jedna drugiej, różnią się bowiem zasadniczo wartością składników.

Tylko produkty, należące do tej samej grupy, można zamieniać jedne na drugie,

kierując się bądź upodobaniem, bądź koniecznością.

Podział na grupy zasługuje na uwagę wszystkich zajmujących się żywieniem, nawet w gospodarstwie domowym, na koloniach zaś i obozach staje się rzeczą pierwszorzędnej wagi.

Niedawno właśnie zwróciła się do mnie pewna pani ze wsi, zatroskana podjętym obowiązkiem wyżywienia u siebie przy dworze obozu.

Ceny wydawały jej się zbyt niskie, lękała się, że nie podoła zadaniu, najmniej jednak troszczyła się o to, czy da stołownikom dostateczne odżywienie.

Na moje pytania odpowiadała mi z dumą, że u niej nikt głodny nie wstanie od stołu. I znów się powtarza ta sama historia, głodny nasyci się każdą potrawą, ale organizm wzmocni się tylko potrzebnymi składnikami.

Musimy się tego nauczyć!

Coś dodać możemy zawsze, jeżeli kieszeń pozwoli, mamy tu jednak wskazówkę, co „dać musimy", jeżeli chcemy młodzieży zapewnić to, czego jej organizm potrzebuje.

A jeszcze i to należy podkreślić, że w jadłospisach figurują nie tylko spartańskie potrawy zdrowe a niesmaczne, ale przeciwnie spotykamy tam nawet doskonałe leguminki, które są nie tylko pożywne, ale dodają wdzięku posiłkom i sprawiają wrażenie gościnności i dbałości, tak dodatnio wpływające na psychikę odżywianych.

Dla orientacji zainteresowanych podaję koszt tygodniowego wyżywienia 10 harcerzy powyżej lat 13. Wynosi on zł 81,12, czyli 1,16 na głowę dziennie, dla chłopców starszych, gdzie zachodzi potrzeba zwiększenia dawki cukru i masła, koszt ten wynosi dziennie 1 zł 27 gr.

Książka ukazuje się w momencie odpowiednim i znaleźć się winna bezwarunkowo w rękach każdego, kto musi pokierować żywieniem zbiorowym młodzieży, a żywieniem tym zająć się jest nieraz zmuszona sama młodzież, nie orientująca się w sprawach kulinarnych.

Odpowiedzi od Redakcji

W sprawie soi.

Soję można stosować nie tylko w przetworach ale i w stanie naturalnym, zaleca się dlatego mączki i kaszki, że się prędzej przygotowują, soja bowiem w stanie naturalnym suchym wymaga długiego gotowania.

Soja jest pokarmem, który nie wymaga nawet okrasy, zawiera bowiem dużo tłuszczu.

Można soję używać jak fasolę jeszcze w młodych strąkach, powinna mieć już jednak ziarna uformowane, tylko jeszcze miękkie i soczyste, wystarcza ją gotować 30—45 minut, rzucając od razu w gotującą wodę osoloną. Podawać jak inne jarzyny z masłem z bułeczką, samym masłem, sosem holenderskim, do mięsa itp.

Soja w ziarnach gotuje się długo, dlatego należy ją moczyć na noc i gotować kilka godzin, ale nadaje się do wielu potraw.

W sosie, na zupę, kotlety, torciki itp. Przepisów dziś nie podaję, gdyż nie są jeszcze aktualne, podam nieco później, pod jesień. Dobra jest też soja upalona na kawę.

Jeśli zaś będzie jej Sz. Pan miał nadmiar, można ew. sprzedać, albo dać do przerobienia na mączkę itp.

P. G. 30.

Sprawa prenumeraty i zmiany adresu nie należy do Redakcji, przesłaliśmy ją natychmiast Administracji.

Skrzywienie szyjki powstaje z przyczyn rozmaitych, może być już b. dawne i może się stać powodem bezpłodności, która mija po usunięciu skrzywienia.

O ile występuje w małym stopniu, leczy się specjalnymi podpórkami, w wyższym stopniu przez zabieg chirurgiczny. Leczenia domowego niestety nie ma na zwiększenie macicy, podobno dobrze skutkuje specjalna gimnastyka, ale musi być prowadzona przez dobrego specjalistę.

P. Zofia W. Przemyśl.

Będziemy teraz pisali stale o zapasach zimowych i damy również wyczerpującą odpowiedź na pytania Sz. Pani.

O PRANIU JEDWABNYCH SUKIENEK

Przygotowaliśmy do druku artykuł o praniu letnich sukienek, którego jednak z braku miejsca dziś nie możemy zamieścić. Obejmuje on rozmaite sposoby prania, najlepsze i najskuteczniejsze. Pisząca te słowa stosuje jednak sposób zupełnie łatwy i w praktyce bardzo dobry, mianowicie pranie w zimnym Radionie.

Wziąć 3 łyżki radionu i rozbełtać dokładnie w kubku zimnej wody, dolać wody gorącej i całkowicie rozpuścić. Wodę przecedzić przez sitko czy płótno, dopełnić miednicę aby wystarczyło na upranie sukienki i w zupełnie chłodnej zamoczyć suknie na 15 — 30 minut. Wyprać w tejże wodzie bez żadnych dodatków na zimno, o ile woda zbyt zimna i ręce bolą, może być letnia ale tylko bardzo słabo, bo materia się zbiegnie i kolory mogą puścić.

Po spraniu przełożyć w wodę zimną z octem, wypłukać i włożyć w drugą czystą, do której na miskę dolewamy szklankę octu. Ocet ma niemiły zapach, to też sukni nie trzeba odrazu chować do szafy ale dobrze wywietrzyć. Prasować po lewej stronie niezupełnie do sucha, unikając zwłaszcza mocnego doprasowywania na kantach i szwach, które dają po prawej stronie świecące smugi. W ten sposób piorą się i czarne wełny i kolorowe jedwabie. Z uwagi jednak, że niektóre tanie barwne materiały bardzo farbują, radzę na kawałku zrobić próbę. Zazwyczaj nawet jeśli nieco farbują, po wypłukaniu w chłodnej wodzie z octem barwa się utrwala.

KAPELUSZ PLAŻOWY Z CELOFANU

Z grubego celofanu wycinamy koło o promieniu 25 cm. Wykonywamy wycinek o łuku 54 cm. Robimy dziurki i sznurujemy jedwabnym sznureczkiem.

Najlepszy jest celofan w kolorze zielonym lub błękitnym, gdyż nie razi oczu.

Sweterek z bawełny knotowej przeszywany wełną

Sweterek ten robimy z bawełny knotowej lub lnianej na drutach bardzo grubych (½ cm średnicy), ściegiem podwiązkowym (wciąż na prawo) a następnie grubą barwną wełną ściegiem fastrygowanym przeszywamy tam i zpowrotem (w jedną stronę przez jeden rząd, w drugą przez drugi). Następnie zostawiamy cztery rzędy nie przeszyte i znów przeszywamy i td.

MEBLE KUCHENNE

W następnym numerze podamy dwie następne plansze zamieszczanych obecnie mebli kuchennych.

Kursy gotowania elektrycznością

Pokazy i kursy gotowania odbywające się codziennie w Salonie Elektrowni Miejskiej przy ul. Marszałkowskiej 150 cieszą się dużym powodzeniem wśród pań. Kursy te odbywają się w dwóch grupach: dla pań domu oraz dla pomocnic domowych.

Wiele pań, które ukończyły już kurs gotowania i w praktyce przekonały się o tym jak wygodne i oszczędne jest gotowanie elektrycznością nabyło kuchenki lub zadeklarowało gotowość nabycia ich w najbliższej przyszłości.

Informacje, pokazy, zapisy na kursy, sprzedaż ratalna kuchenek i innych grzejników oraz zgłoszenia na taryfę blokową — codziennie w godz. od 10-ej rano do 7-ej wiecz. w Salonie Elektrowni.

W najbliższym czasie rozpoczniemy druk oryginalnej, ciekawej i emocjonującej powieści lotniczo - sensacyjnej, która zainteresuje niewątpliwie nietylko nasze miłe Czytelniczki ale również Czytelników.

Konserwy z owoców

Zaznaczyłam już uprzednio, że konserwy z warzyw należałoby przygotowywać na zimę jako wartościowy pokarm, bardziej jeszcze na uwagę zasługują jednakże owoce. Poza witaminami, które sterylizacja niszczy, zachowują one wartości swoje z bardzo małymi zmianami, znacznie zaś ich smakowe jest nieporównane. Dla dzieci, dla starców, przy dietach, konserwy przygotowane w tanim sezonie stają się po prostu skarbem.

Owoce przed sterylizowaniem dobrze jest również zblanszować, ale nie odlewając z nich wody.

Owoc suchszy, mało soczysty obgotujemy w lekkim syropie, biorąc na kwaśny owoc więcej, na słodki mniej cukru. Ile go wziąć, naprawdę trudno powiedzieć, bo to rzecz upodobania, podawać więc będziemy ilości średnie, a panie odpowiednio zmniejszą je lub zwiększą.

Soczyste owoce można sterylizować wprost bez wody, np. wiśnie, z cukrem lub bez, puszczają one tyle soku, że ten zupełnie wystarcza. Ja osobiście zawsze przygotowuję owoce jako kompot przed sterylizowaniem, nabieram gorący jeszcze kompot w nagrzane słoiki, zamykam, sterylizuję. Gorący kompot jest już w części wyjałowiony, jednorazowa sterylizacja wystarcza już do całkowitego zabezpieczenia.

W przepisach podawane są sposoby różne, podaję moje wypróbowane, może niekiedy aż przesadnie ostrożnie, ale przekonałam się wielokrotnie, że się paniom mimo dobrych przepisów przetwory często psują. Dowodzi to, że coś było zaniedbane, uważam zatem, że lepiej zbyt gorliwie przygotować konserwę, niż zaryzykować zepsucie. Kwasu benzoesowego ani salicylowego nie używam, a moje konfitury i konserwy stoją po 3 lata bez zmiany. Kwas salicylowy i benzoesowy stosuję do: przepłukiwania butelek niepewnych, do moczenia papieru pergaminowego oraz smaruję roztworem powierzchnię zastygłej marmelady. Do środka nie daję wcale ani do konfitur ani do pomidorów.

AGREST STERYLIZOWANY.

Agrest na konserwę bierzemy niedojrzały, świeżo zerwany, czysty. Obrany z ogonków i szypułek myjemy w zimnej wodzie, po odsączeniu przekłuwamy każdą jagodę drewienkiem na wylot dwa razy.

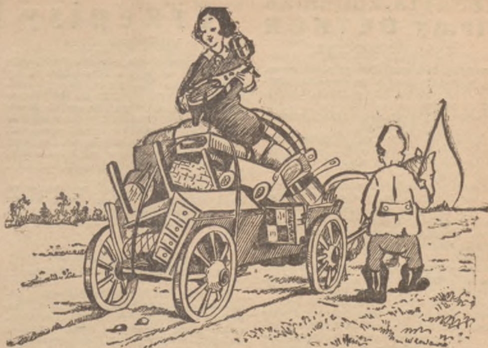
Na kg agrestu robimy syrop z pół litra wody i 40 dk cukru, na gorący syrop sypiemy jagody, nakrywamy rondel, odstawiamy z ognia i dajemy postać 15 minut. Agrest zżółknie, zrobi się elastyczny i łatwiejszy do pakowania. Wybieramy go z syropu, układamy w nagrzane słoje, syrop jeszcze raz zagotujemy zszumujemy i zalewamy owoce. Zamykamy. Sterylizujemy.

Jeżeli mamy aparat do sterylizowania, sterylizujemy w temperaturze 80—90 stopni 25 min. małe, 30 min. duże słoiki, bez aparatu gotujemy po prostu pół godziny na wolnym ogniu.

Kto lubi, może do syropu dodać kawałek wanilii.

Agrest na zupy, suflety itp. pokrajać, aby łatwo wszedł, a zwłaszcza wyszedł z butelki, zalać przegotowaną wodą, zatkać szczelnie, gotować 40 minut. Po zestawieniu z ognia wyjmować. Pozostawienie w wodzie aż do ostygnięcia przedłuża nadmiernie sterylizację i psuje smak i kolor przetworu.

Tak jak agrest przygotujemy na zimę rabarbar na zupy.



To co najważniejsze na letnisku — DENATURAT i EMES - KUCHENKA SPIRYTUSOWA

TRUSKAWKI.

Kompot z truskawek ma tę wadę, że nie wygląda ładnie. Truskawka smażona dłużej w dużej ilości cukru ma barwę ciemną i ładną, truskawka w kompocie jest szarawa, ale smakuje wybornie i nie wolno jej pominąć.

Wielkie utrudnienie stanowi dla gospodyń miejskich fakt, że nie znamy pochodzenia nabywanych warzyw i owoców.

Zarówno takie szparagi jak truskawki, pochodzące z gruntów bardzo silnie nawożonych, zwłaszcza wywożonymi z miast i koszar nawozami ludzkimi, mają wygląd piękny ale smak, zwłaszcza w **konserwie**, przykry i nie są trwałe.

Dlatego na kompot wybieram na ogół owoc średniej miary, dojrzały ale jeszcze jędrny. Tak częsty zielony bok w truskawce zawsze będzie niesmaczny i sztywny.

Jeżeli mamy własny ogród, zrywać trzeba owoce raniutko, są wtedy soczyste i pachnące. Po odjęciu korzonków wsypać w duże naczynie, np. czysty kubełek z zimną wodą, lekko poruszając, aby się wymyły. Brud i piach opadną na dół a truskawki wybieramy na sito łyżką durszlakową.

Przy odejmowaniu ogonków uważać, aby nie wyciągać z owocu rdzenia, jeżeli nie da się inaczej, to korzonek uciąć nożyczkami.

Truskawki wybrane z wody przesypujemy cukrem, miałkim kryształem t. zw. piaskiem, w proporcji 1/4 kg cukru na 1 kg owocu. Tak zostawiamy w chłodzie do drugiego dnia.

Nazajutrz zsuwamy z półmiska do czystego, szerokiego rondla i z lekka ogrzewamy, przez co owoc się kurczy tak, jak będzie później w słoju i łatwiej go pakować. Z soku tego wybieramy owoce łyżką durszlakową, z lekka odsączamy i układamy w słoje. Pozostały sok należy przegotować, zszumować i zalać nim owoce. Sterylizować 20—25 minut.

Soku jest zazwyczaj dosyć bez wody, gdyby go jednak było mało, zrobić nieco syropu, licząc na pół litra wody 15 deka cukru i dolać.

Dalsze przepisy będą podawane stale w zależności od tego, jaki owoc będzie sezonowy.

KONFITURY.

Konfiturą nazywamy owoce zakonserwowane przez smażenie w gęstym syropie, który stanowi środek zabezpieczający od fermentacji. Rzadko jednak udaje nam się tak przygotować konfiturę, aby stała bez zmiany cały rok. Albo jeśli roztwór cukru jest słaby, a smażenie krótkie, konfitura się psuje, albo jeśli cukru było dużo a smażenie długie, cukrują.

Jeżeli lubimy konfiturę mniej słodką, należy ją po prostu sterylizować, wówczas mniejsza ilość cukru i krótkie smażenie wystarczą, jeśli zaś chcemy mieć zawiesisty, gęsty syrop, w którym pływa piękny owoc, dodajemy do roztworu cukrowego syropu ziemniaczanego, który zapobiega cukrzeniu.

Pewną trudność mamy nieraz w nabyciu tego syropu w niewielkiej ilości i jest on wówczas mało tańszy od cukru i mniej słodki, konfitura jednak przechowuje się ślicznie.

Na konfiturę bierzemy średnio na 1 kg owocu 1½ kg cukru, stosując dodatek syropu kartoflanego, damy cukru 1 kg i ćwierć a ćwierć syropu ziemniaczanego.

KONFITURA Z BABARBARU.

Obrany, opłukany i pokrajany rabarbar obgotować krótko w czystej wodzie, odsączyć, przelać zimną. Zrobić syrop z 1 i ¼ kg cukru i dobrej szklanki wody oraz ¼ kg syropu ziemniaczanego, zszumować i włożyć owoc. Smażyć na wolnym ogniu aż łodyżki staną się jakby przezroczyste.

AGREST.

Na konfiturę bierzemy owoc niedojrzały ale duży, nacinamy go z boku wzdłuż i wybieramy drewienkiem pestki. Robimy syrop z 1 kg cukru na szklankę wody i zalewamy gorącym owoc. Nazajutrz zlewamy syrop, dodajemy resztę cukru, nalewamy gorący na owoce. Trzeciego dnia dodajemy syrop ziemniaczany, zagotujemy, wrzucamy agrest i smażymy powolutku minut 20, długo smażony twardnieje.

Recepta kulinarna Firmy OETKER

KRAJANKI OWOCOWE.

Dodatki do ciasta: 300 gr mąki pszennej, ½ paczki proszku do pieczenia „Backin" D-ra Oetkera, 100 gr cukru, 2 jajka, 125 gr masła.

Dodatki do przełożenia: 125 gr marmelady o dowolnym smaku.

Dodatki do lukru: 200 gr cukru miałkiego (pudru), 1 buteleczka aromatu rumowego D-ra Oetkera ,około 3 łyżek gorącej wody.

Sposób przyrządzania ciasta: Zmieszaną z „Backinem" mąkę przesiać na stolnicę, tworząc pośrodku zagłębienie, do którego wsypuje się cukier, dodaje całe jajka i wyrabia wszystko tępym brzegiem noża na gładkie ciasto. Ostudzone masło dodać kawałkami, pokryć całość mąką, wyrobić prędko rękoma tak, aby ciasto było ściśle. Rozwałkować ciasto na grubość ½ cm, przekrajać wzdłuż 6 razy. Piec w średnim piecu 15 20 minut. Po ostudzeniu posmarować marmeladą. Ułożyć 2 lub 3 pasy jeden na drugi, odstawić na 1 lub 2 godziny, aby marmelada dobrze wsiąkła. Pokrajać pasy podłużne na małe kawałki, oblewając je lukrem cukrowym i ozdabiając kawałkami galaretki, konfiturami lub pistacją.

Sposób przyrządzania lukru: Cukier miałki (puder) utrzeć z aromatem rumowym i wodą na gładką, gęstą masę.

Przepisy Kulinarne

ZUPA ZIELONA.

Przygotować smak z kostek i włoszczyzny, licząc na półtora litra płynu ¼ kg kości i 20 dk włoszczyzny. Dziesięć deka szpinaku albo lebiody i 20 dk szczawiu oczyszczonego zagotować w wodzie 2 minuty, odcedzić, przepuścić przez maszynkę do siekania mięsa lub przetrzeć przez sito, zagotować w smaku mięsnym i zaprawić mąką z masłem, biorąc pół łyżki masła, pół łyżki wody i pół łyżki mąki, rozetrzeć i rozbierać gorącą zupą.

Podając na stół, kłaść w talerze po łyżce śmietany. Niektórzy dodają jeszcze do tej zupy zielony, siekany szczypiorek już na wydaniu. Je się z chlebem lub kartoflami.

ZUPA Z KALAFIORÓW LUB SZPARAGÓW — POSTNA.

Pół kg szparagów lub mniej więcej odpowiedniej wagi kalafior ugotować na miękko w pół litra wody. Przefasować starannie przez sito. Łyżkę masła rozetrzeć na biało z łyżką mąki, rozprowadzając pół litrem gorącego mleka, złączyć z przecierem, zagotować, dodać łyżkę świeżego, dobrego masła, koperku zielonego siekanego łyżkę. Chcąc mieć tę zupę wykwintną, dodajemy w końcu zamiast masła pół kwaterki dobrej śmietanki, ubitej z dwoma żółtkami i już z żółtkami nie gotujemy. Na talerze kładziemy kawałki kalafiora lub główki szparagów. Dajemy do tej zupy grzanki lub kulki ptysiowe.

KRUCHE CIASTKA Z OWOCAMI.

Zagnieść ciasto z ¼ kg mąki, z 1/8 kg masła, dodać 2 dobre łyżki cukru pudru i mały kieliszek czystej wódki lub spirytusu. Wyłożyć tym ciastem foremki w kształcie babeczek, albo po prostu wykroić ciasteczka płaskie szklanką lub nożem.

Upiec na jasno - złoty kolor.

AGREST DO CIASTEK.

Oczyścić i przebrać niedojrzały agrest, sparzyć gorącą wodą, odcedzić, przełożyć w syrop zrobiony z 1/8 kg cukru na szklankę wody, smażyć powoli, aż zmięknie, po ostudzeniu osączyć z soku, nakładać na ciastka krótko przed podaniem, żeby nie zwilgotniały.

TRUSKAWKI,

oczyszczone i wypłukane wrzucić na syrop jak wyżej, odcedzić, nakładać. Jeżeli takie ciasteczka chcemy podać jako deser, ubieramy je z wierzchu galaretką lub bitym kremem.

Interesy handlowe, posady i t. p.

Jestem Wielkopolanką, mam lat 22, mieszkam w mieście powiatowym, oddalonym od Poznania o 30 km. Najchętniej chciałabym poznać jakąś panią z kresów lub okolic Zakopanego.

Która z pań zechce mi łaskawie nadesłać swój list, proszę skierować pod adresem: M. Szylerówna — Szamotuły, ul. Nowowiejska 2 (woj. Poznańskie).

Dla mej znajomej Wielkopolanki, wykwalifikowanej kuchmistrzyni, znającej się doskonale na wypieku ciast, wyrobach mięsnych i konserwach, szukam odpowiedniej posady.

Jest to osoba w swoim zawodzie wszechstronnie wydoskonalona, która ma poza sobą długoletnią praktykę w pierwszorzędnych domach.

Poza tym jest to osoba kulturalna, spokojna, zrównoważona, delikatna i bardzo taktowna.

Posadę może objąć zaraz. Adres wskaże Redakcja.

Prenumeratorka z Wielkopolski

Zwracam się do pań z gorącą prośbą. Jestem obecnie w trudnych warunkach materialnych. Mąż bardzo mało zarabia, a jest troje dzieci na utrzymaniu. Umiem pięknie haftować, więc może która z Szanownych Pań powierzyłaby mi jakąś robotę, jak serwetki, makatki i poduszki, lub coś innego, tyle pięknych wzorów podaje „Praktyczna Pani", więc może coś z nich życzyłyby panie sobie. W ten sposób dałyby panie mi możność zarobić kilka złotych dla dzieci.

Eugenia z Wołynia

Dwór na Wołyniu przyjmuje letników. Ładna okolica. Rzeka, plaża, las, siatkówka, polowanie. Znakomita kuchnia. Adres: poczta Stepań, majątek Trudy, M. Kuleszyna.

Uprzejmie prosimy osoby, które zgodziły się niedrogo przyjąć u siebie na kilka dni podróżujące turystki o łaskawe podanie cen i adresów. Lwów, Wilno, Zaleszczyki, Kraków i t. d.

Turystki.

Szanowna Pani.

Polecam los młodego służącego, ma żonę, która również zna się bardzo dobrze na praniu i prasowaniu bielizny, gdyż była na majątku.

Posadę objąłby i za samotnego. Ma świadectwa i opinię bardzo dobrą.

Proszę skierować pod adres: Jan Kochanek Ostrów Wkp. Nowa Krępa n. 105 u pana Kapolki.

Zwracam się z prośbą do czytelniczek naszego pisma o polecenie mi dziewczyny dobrej, uczciwej, umiejącej prać, trochę gotować; najchętniej Łowiczankę lub Poznaniankę. Jest nas w domu troje: ja, mąż i syn lat 12. Jeśli będzie chętna, nauczę ją wszystkiego, nawet handlu, gdyż prowadzę sklep mydlarsko - galanteryjny. M. Liskowa — Warszawa, Łomiańska 14 (Marymont).

Poszukuję od dn. 10 czerwca r. b., dla mych rodziców, zamieszkałych pod Warszawą, dziewczyny młodej, zdrowej.

Pożądana choćby słaba znajomość gotowania, poza tym może umieć niewiele, gdyż matka zajmuje się sama domem i wyuczy ją wszelkich prac domowych, byleby tylko kandydatka była moralna, chętna i czysta, najchętniej dziewczyna ze wsi.

Pensja na początek zł 15, 3 dorosłe osoby i 4 pokoje.

Oferty: Grodzisk Mazowiecki, ul. Piaskowa 24, Janina Ostrowska.

Najciekawsze audycje Polskiego Radia w Warszawie od dn. 13.VI.-19.VI.37 r.

NIEDZIELA 13.VI.

9.00 — Regionalna transmisja z Liskowa (nabożeństwo i reportaż)
11.30 — „Piękne głosy" (płyty)
12.03 — „Uroda lasu w muzyce" — koncert
13.10 — Koncert rozrywkowy (z Poznania)
15.00 — Audycja dla wsi
16.00 — „Dzień pieśni" (z Leszna przez Poznań)
16.30 — „Nowe płyty słynnych artystów"
17.00 — „Jako zbójnik Smaś pojednał się z Panem Bogiem" — słuchowisko
18.00 — „Podwieczorek przy mikrofonie"
20.00 — „Walce Straussa w wyk. wielkich orkiestr symf" (płyty)
21.00 — Wesoła audycja (ze Lwowa)
22.00 — Koncert solistów (z Torunia)

PONIEDZIAŁEK 14.VI.

11.30 — Audycja dla szkół
12.25 — Orkiestra wojskowa (z Poznania)
16.00 — „Najnowsze wynalazki": „U profesora „Milion atmosfer" — pogadanka dla dzieci starszych
16.15 — Koncert rozrywkowy
16.45 — „500 lat polskiej gościnności" — felieton
17.00 — Koncert Chóru „Lutnia"
17.25 — Dwufortepianowa muzyka francuska
17.50 — „Cieszynianka" — pogadanka przyrodnicza
18.15 — „Humoreski — intermezza — groteski" — (płyty)
19.00 — Audycja strzelecka
19.40 — „Pływanie — potrzebą życia codziennego" — pogadanka
20.00 — Koncert rozrywkowy
21.45 — „Ta trzecia" — humoreska
22.00 — Koncert wieczorny

WTOREK 15.VI.

11.30 — Audycja dla szkół
12.25 — Orkiestra rozrywkowa (z Łodzi)
16.00 — „Podwieczorek pod lipą" — audycja dla dzieci
16.20 — „Żołnierze śpiewają" — audycja z Torunia
17.00 — „Festyn na dworze Walezyusza"
18.15 — Melodie filmowe (płyty)
19.00 — „Zemsta" — skecz
19.15 — Muzyka lekka
19.45 — „Książę Igor" — transmisja z Królewskiej Opery w Londynie „Covent Garden"
22.25 — „Ta trzecia" — humoreska (cz. II)
22.40 — Muzyka (płyty)

ŚRODA 16.VI.

11.30 — Audycja dla szkół
12.25 — Orkiestra mandolinistów
16.00 — „Z mojego warsztatu" — Kornel Makuszyński
16.15 — Muzyka salonowa
16.45 — „Przysposobienie wojskowe w liceach" — odczyt
17.00 — Utwory wiolonczelowe
17.20 — Recital śpiewaczy Arno Niitofa (baryton)
18.15 — Wiedeński Kwartet Schrammla (płyty)
19.00 — „Słynni dyrygenci": „Henryk Wood" — IX audycja
20.00 — „Wesoły festival" — lekki koncert
21.45 — „Ta trzecia" — humoreska (cz. III)
22.00 — Muzyka lekka i taneczna

CZWARTEK 17.VI.

11.30 — Audycja dla szkół
12.15 — „Jak budować na wsi" — pogadanka
12.25 — Polska muzyka popularna
16.00 — „Czterdzieści z kreskami" — opowiadanie dla dzieci
16.15 — Wiązanka melodii operetkowych (płyty)
17.00 — Koncert solistów
18.15 — Pieśniarze murzyńscy i Orkiestra Mario Harp Lorenzi (płyty)
19.00 — „Pociąg zbłąkany" — premiera słuchowiska
20.00 — Koncert rozrywkowy
21.05 — Muzyka taneczna
21.45 — „Ta trzecia" — humoreska (dokończenie)
22.30 — Edward Grieg: Sonata G-Dur op. 13

PIĄTEK 18.VI.

11.20 — Audycja dla szkół
12.25 — Muzyka lekka
17.00 — Utwory Jana Brahmsa
18.15 — Tito Schipa śpiewa piosenki (płyty)
20.10 — Lekki koncert rozrywkowy
21.45 — „Warszawa w poezji" — kwadrans poetycki
22.00 — Koncert kameralny. W programie muzyka włoska

SOBOTA 19.VI.

11.30 — Audycja dla szkół
12.25 — Kapela Ludowa Feliksa Dzierżanowskiego
16.00 — Słuchowisko dla dzieci: „Baśń o kapryśnej królewnie i sprytnym szewczyku"
16.30 — Tańce koncertowe
17.20 — Męski chór ukraiński im. Ły senki
18.15 — Wiązanki jazzowe (płyty)
19.00 — Zespół Stefana Rachonia
21.05 — Z różnych stron świata — w wyk. Ork. Marynarki Wojennej
21.45 — Nowości literackie

Dyspozycje obiadów na tydzień

Sobota.

Zupa jarzynowa przecierana, grzanki lub kulki ptysiowe. Wątróbka smażona, młode kartofle. Kompot z rabarbaru z pomarańczą.

Niedziela.

Zupa poziomkowa z ryżem (25 z.). Kurczęta z sałatą lub mizerią albo pieczeń cielęca. Omlet ze szpinakiem.

Poniedziałek.

Zupa kartoflana na baraninie. Kotlety baranie z mieszaną kalarepą i marchewką. Galareta truskawkowa.

Wtorek.

Zupa zielona albo chłodnik (23 b.). Nóżki cielęce smażone z sosem pomidorowym. Kruche ciastka z owocami (23 b.).

Środa.

Zupa z młodego groszku 21 b.). Schab z przecieranymi kartoflami z kalafiorem (purée). Poziomki ze śmietaną.

Czwartek.

Zupa rakowa lub rosół. Sztukamięsa z sosem szczawiowym. Kalarepa faszerowana.

Piątek.

Zupa piwna albo zacierka na mleku. Jaja faszerowane ze szpinakiem. Pierogi z czereśniami.

OBIADY SKROMNIEJSZE.

Sobota.

Jarzynowa przecierana. Nóżki w cieście z sałatą.

Niedziela.

Chłodnik (23 b.). Galareta z nóżek z sosem musztardowym. (Cały obiad można przygotować w sobotę). W dni chłodne zupę można zagrzać, kartofle i tak trzeba dać gorące, do nóżek zaś sos na gorąco.

Poniedziałek.

Zupa owocowa sezonowa (20 b., 25 z. 30 z.). Kalarepa faszerowana.

Wtorek.

Zupa koperkowa (16 z.). Kotlety wołowe z wieprzowym z sałatą.

Środa.

Rosół z makaronem. Sztukamięsa sos szczawiowy. Kartofelki młode.

Czwartek.

Kartoflanka na baraninie. Baranina duszona z marchwią i kalarepą razem.

Piątek.

Grzybowa z kaszą perłową. Pierogi z serem lub czereśniami, polane masłem na ciepło albo podane zimne ze śmietaną.

Liczba podana przy potrawach wskazuje w którym numerze tygodnika dany przepis się znajduje. Litera z. oznacza rok zeszły, litera b. bieżący.

Zbudź się
Młodsza *Jutro Rano*



Zdumiewający wynalazek

Gładka skóra pozbawiona zmarszczek w 60-ym roku życia! Kobiety 50-letnie wyglądają prawie tak młodo, jak ich córki! To, co z pozoru wygląda na cud, jest obecnie możliwe dzięki zdumiewającemu wynalazkowi Prof. Stejskala z Uniwersytetu Wiedeńskiego. Z wiekiem tworzą się zmarszczki, gdyż komórki skórne tracą pewne żywotne odżywcze składniki. Można je obecnie skórze przywrócić. Prof. Stejskal wydobył tę cenną odżywkę z komórek starannie wybranych młodych zwierząt. Zwie się ona Biocel i jest obecnie zawarta w odżywczym Kremie Tokalon koloru różowego, spreparowanym według oryginalnego francuskiego przepisu znakomitego paryskiego Kremu Tokalon. Po jego użyciu skóra się odmładza, zmarszczki szybko znikają. Kobiety 50-cioletnie z łatwością osiągną w ciągu kilku tygodni wygląd o 10 lat młodszy. Krem Tokalon koloru białego (nie tłusty) należy stosować w ciągu dnia. Rozpuszcza wągry, ściąga rozszerzone pory; czyni z najbardziej szorstkiej i ciemnej skóry — białą, gładką i delikatną. Szczęśliwy wynik gwarantowany lub zwrot pieniędzy.



MĄCZKA ODŻYWCZA *dla dzieci i ozdrowieńców oraz dla matek w okresie ciąży i karmienia*

CALCINFANT MADAUS

opak. oryg. około 130 g cena zł. 4,50

Do nabycia w aptekach i drogeriach

ODDZIAŁ BIOLOGICZNY
DR. MADAUS & C° WARSZAWA 12





ORIENT HENNA SZAMPON

farbuje, zmienia włosy we wszystkich odcieniach przez zwykłe mycie.

PR. BOGACZ - BYDGOSZCZ, Dworcowa 14
WSZĘDZIE DO NABYCIA!

JÓZEF SKWARA

WIELKA 2 OKRYCIA SUKNIE

NICI
JEDWAB
BAWEŁNA
do cerowania



Zwracajcie uwagę na znak fabryczny



INSTYTUT KOSMETYCZNO-LEKARSKI „IZIS"
W WARSZAWIE
POD KIERUNKIEM HELENY BRZEZIŃSKIEJ
CENTRALA: ul. Senatorska 35. Tel. 333-53
ODDZIAŁ: Marszałkowska 94, róg Nowogrodzkiej. Tel. 9-98-68
WSZELKIEGO RODZAJU ZABIEGI KOSMETYCZNE
Porady we wszystkich sprawach kosmetyki leczniczej, również drogą korespondencji.
Wskazówki co do używania odpowiednich dla danej cery: pudrów, kremów, szminek, mydeł i t. p.

OGŁOSZENIA DROBNE

Idealnie usuwa **PIEGI „LANOL"**
Klimeckiego i S-ki, Marszałkowska 116.
Składy Apteczne, Perfumerie.

Czerwcowy konkurs rozrywek umysłowych

(warunki uczestnictwa w konkursie ogłoszone w N 23 „Praktycznej Pani" uzupełniamy w ten sposób, że Sz. Panie Prenumeratorki nie potrzebują nadsyłać kuponów wraz z rozwiązaniami, natomiast kupony są wymagane od tych uczestniczek konkursu, które są tylko Czytelniczkami, ale nie prenumerują naszego czasopisma. — Prócz tego na liczne prośby Sz. Pań zamieszkałych na odległej prowincji, przedłużamy termin nadsyłania rozwiązań z konkursu czerwcowego do dnia 10 lipca r. b.

LOGOGRYF NR 4.

ul. p. **Karolina Heidenburg, Brzeżany.**

Odgadnąć 29 siedmioliterowych wyrazów podług niżej podanych znaczeń. Środkowe litery, czytane z góry w dół, dadzą rozwiązanie.

Znaczenie wyrazów: 1. Obraz (tryskrzydłowy). 2. Przedsięwzięcie. 3. Koń rycerza. 4. Miasto nad Gangesem. 5. Świątynia starożytna. 6. Wolny strzelec w Hiszpanii. 7. Przedsionek w kościele. 8. Szczapa smolna. 9. Inaczej dzik. 10. Roślina, rosnąca na mokradłach. 11. Barwa jasno - czerwona. 12. Świątynia muzułmańska. 13. Roślina kolczasta. 14. Krótka broń ręczna. 15. Rodzaj łodzi. 16. Naczynie do destylacji. 17. Rodzaj siodła. 18. Imię męskie. 19. Lista spraw w sądzie. 20. Dzielnica Polski. 21. Żołnierz w średniowieczu. 22. Porządek — szyk. 23. Krzew ogrodowy. 24. Inaczej — rupiecie. 25. Postępowa uprawa roli. 26. Wielki kłopot. 27. Narzędzie murarskie. 28. Znieczulenie. 29. Rodzaj bębna.

BILETY WIZYTOWE NR 5.

Przestawiając dowolnie litery, ułożyć nazwy miejscowości, w których poniższe osoby mieszkają.

R. CIWASZUK

O. CHORWAT

KONIKÓWKA NR 6.

ul. p. **Br. Alb., Kraków.**

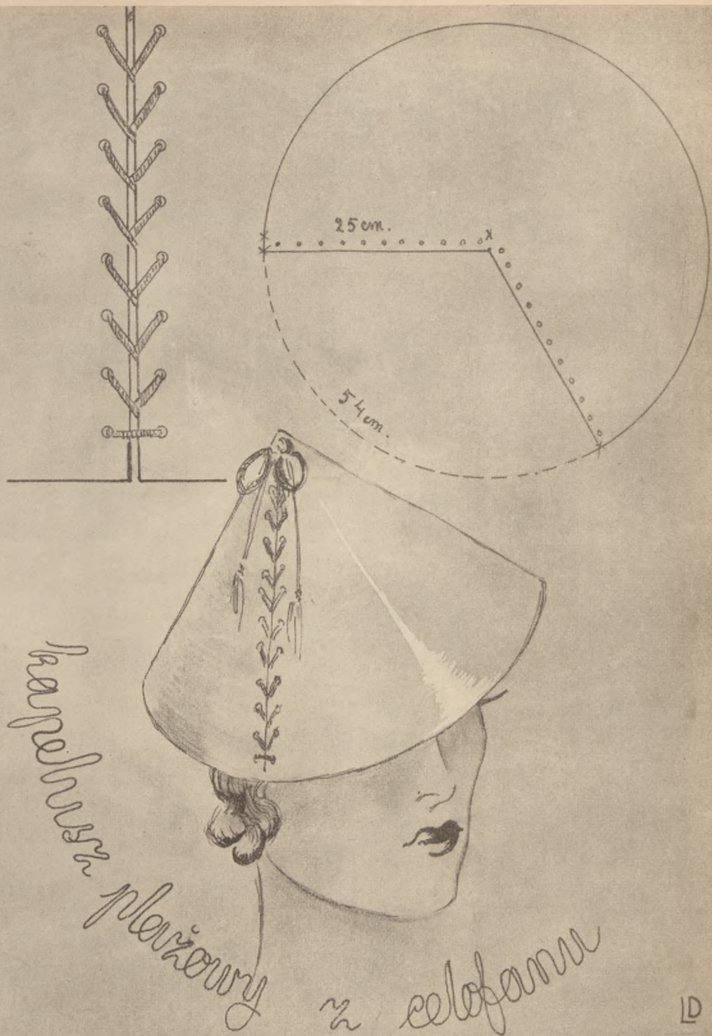
na	wa	god	ta	ni
ty	tyl	pa	by	nik
tel	tycz	bra	ko	czy
do	nasz	ka	prak	o

Ruchem konika szachowego obejść wszystkie pola i w ten sposób odczytać rozwiązanie.

Początek do odgadnięcia.

Trójbarwny szlak w kolorach: zielonym (liście), dwa odcienie fioletowe, górne kwiaty ciemniejsze, dolne jasne.

KUPON NR 2 CZERWCOWEGO KONKURSU ROZRYWEK UMYSŁOWYCH „PRAKTYCZNEJ PANI"


25 cm.
54 cm.
kapelusz plażowy z celofanu
LD



sweterek z bawełny knotowej przeszywany wełną







Suknie i kostiumy plażowe dla pań i dzieci.



218 P. P. Letnia suknia z deseniowego jedwabiu, kokardka w kolorze deseniu.

219 P. P. Suknia z jedwabiu w kratkę.

220 P. P. Suknia wizytowa z deseniowego marocain'u.



221 P. P. Komplecik z lekkiej wełny, bluzeczka deseniowa.

222 P. P. Komplet z deseniowego jedwabiu.

223 P. P. Kostium z deseniowego jedwabiu, żabot kloszowy.



CENY OGŁOSZEŃ: Za miejsce wysokości 1 milim. przez szerokość 1 łamu — w tekście — 70 gr., za tekstem — 50 gr., drobne 20 gr za wyraz, dla poszukujących pracy 10 gr. za wyraz. Kolumna dzieli się na 3 łamy, szerokość łamu 63 milim., wysokość 270 milim.

UWAGI: Omyłki, które zasadniczo nie zmieniają treści ogłoszenia, nie upoważniają do żądania zwrotu gotówki, ani też nie zobowiązują Administracji do bezpłatnego powtórzenia ogłoszenia. — Uzasadnione reklamacje będą uwzględniane o ile zostaną wniesione do dni ośmiu od daty ukazania się ogłoszenia. — Podwyżka cen ogłoszeń może nastąpić w każdym czasie i obowiązywać będzie również te ogłoszenia, które zostały zamówione poprzednio, a nie były z góry zapłacone. Wydawnictwo zastrzega sobie prawo nie umieszczenia całego ogłoszenia względnie jego części bez podania powodów.

Redakcja i Administracja — Warszawa, Solec 87. Tel. 5-87-03, 2-44-18 i 6-26-44. Filja: Świętokrzyska 17. Tel. 6-76-72.

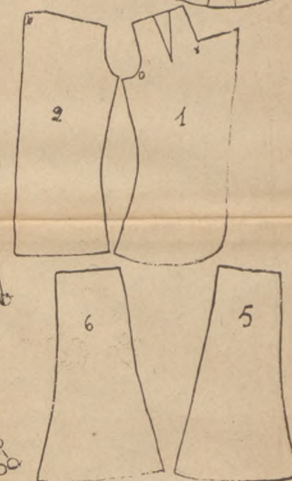
W razie wypadków, spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczanie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

Redaktorka ANTONINA DEMBIŃSKA

WYDAWCA: TOWARZYSTWO WYDAWNICZE „BLUSZCZ", WARSZAWA.
Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

Praktyczna Pani № 24 371





1. przód żakiecika
2. tył 〃
3. rękaw
5. przód spódnicy
6. tył 〃
4. kołnierz

Aplikacja na szarem płótnie, z filcu lub kolorowego płótna.

